

Definizione del fabbisogno delle Strutture Complesse

- ***U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Forlì-Cesena***
- ***U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Ravenna***
- ***U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Rimini***

Profilo oggettivo

Le Unità Operative Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini sono strutture complesse a valenza provinciale; la popolazione di riferimento è pari a:

- circa 400.000 abitanti nella provincia di Forlì-Cesena, organizzata nei 3 Distretti di Forlì, Cesena e Valle del Savio, Rubicone;
- circa 390.000 abitanti nella provincia di Ravenna, organizzata nei 3 Distretti di Ravenna, Faenza, Lugo;
- circa 340.000 abitanti nella provincia di Rimini, organizzata nei 2 Distretti di Rimini e Riccione.

Le UU.OO. sono inserite all'interno del Dipartimento di Sanità Pubblica, macrostruttura organizzativa aziendale preposta all'assistenza sanitaria collettiva. Mission del Dipartimento è quella di promuovere e migliorare la salute, il benessere dei cittadini e la qualità della vita, di prevenire le malattie e gli infortuni connessi ai rischi negli ambienti di vita e di lavoro, di garantire la sicurezza alimentare, la sanità ed il benessere animale. In sintesi, oltre ad assicurare le funzioni di organo di controllo tradizionalmente proprie delle sue componenti, il Dipartimento di Sanità Pubblica persegue, attraverso l'integrazione operativa di tutte le proprie strutture complesse, questi obiettivi principali:

- tutela di salute e sicurezza negli ambienti di vita e prevenzione delle malattie trasmissibili
- sicurezza alimentare, sorveglianza nutrizionale e sanità pubblica veterinaria
- tutela della salute e della sicurezza in ambienti di lavoro
- promozione della salute.

Nello specifico, **le UU.OO. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si occupano di:**

- Controllo ufficiale nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande mediante ispezione e Audit.
- Prelievo di campioni di alimenti di origine non animale.
- Attività di vigilanza igienico-sanitaria e verifica delle caratteristiche di qualità dell'acqua distribuita dal pubblico acquedotto e delle relative fonti di approvvigionamento.
- Rilascio di giudizio di idoneità al consumo umano e all'uso alimentare di acqua proveniente da approvvigionamento idrico autonomo (pozzi, sorgenti).
- Attività di vigilanza igienico-sanitaria ed esecuzione del controllo ufficiale sul deposito, commercio, vendita e impiego di prodotti fitosanitari.
- Partecipazione alla Commissione per abilitazione all'acquisto/utilizzo/vendita dei prodotti fitosanitari.
- Registrazione delle imprese alimentari previa verifica delle notifiche presentate ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e tenuta dell'anagrafe delle aziende alimentari.
- Rilascio pareri su progetti edilizi relativi ad attività di produzione/distribuzione/somministrazione di

alimenti.

- Rilascio di certificazioni per esportazione di alimenti di origine non animale verso Paesi Terzi.
- Istruttoria per registrazione nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi per autocontrollo delle aziende alimentari.
- Rilascio di certificati di distruzione alimenti .
- Rilascio di provvedimenti di riconoscimento di imprese alimentari di produzione/confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, alimenti addizionati di vitamine e minerali, integratori alimentari, semi germogliati; di produzione, deposito, commercializzazione di additivi, aromi, enzimi e relativo controllo ufficiale.
- Attività di riconoscimento e certificazione di commestibilità dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo o per la commercializzazione. Consulenza a strutture di pronto soccorso in caso di sospette intossicazioni da funghi (Ispettorato Micologico).
- Gestione dei sistemi di allerta per la presenza in commercio di alimenti a rischio per la salute.
- Prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare.
- Attività di formazione, informazione e comunicazione del rischio nei confronti degli operatori del settore alimentare (corsi per alimentaristi DGR 311/19, corsi in tema di produzione di alimenti senza glutine per la somministrazione o vendita diretta).
- Controlli di sicurezza nutrizionale sulle imprese di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione (alimenti senza glutine, presenza di sale iodato).
- Verifica di rispondenza dei menù scolastici agli standard nutrizionali e approvazione tabelle dietetiche dei servizi per la prima infanzia.
- Interventi per promuovere l'adozione di abitudini alimentari corretti e il consumo di alimenti salutari.
- Partecipazione a sistemi di sorveglianza nutrizionale della popolazione (Okkio alla Salute, HBSC).
- Counselling nutrizionale nei confronti di gruppi di popolazione e/o per patologie selezionate sulla base di percorsi/programmi aziendali.
- Partecipazione a commissioni e supporto specialistico.

L' U.O. Igiene alimenti e nutrizione gestisce direttamente le attività e le risorse assegnate, pari a 2 dirigenti medici per Forlì Cesena, 1 a Rimini e 1 a Ravenna.

Nell'assolvimento delle proprie funzioni la struttura agisce in stretta collaborazione con le altre UU.OO.. del DSP, anche definendo procedure o gruppi di lavoro condivisi.

Principali indicatori di attività dell'anno 2019:

	Forlì-Cesena	Ravenna	Rimini
Attività controllate	1100	1200	1440
Campionamenti alimenti	460	300	260
Controllo acque potabili	710	740	360
Gestione sistema di allerta	60	46	30

Formazione Alimentaristi	160	200	90
certificati export-import	625	780	500
Registrazione OSA in anagrafica	1810	1450	1600
Nutrizione - Corsi	45	33	23

Debbono essere pertanto garantite capacità e competenze necessarie per **sviluppare le seguenti aree di attività:**

- verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore
- verificare la conformità alla normativa vigente dei processi produttivi e dei prodotti ottenuti ed effettuare un quadro di monitoraggio e sorveglianza sui principali pericoli connessi al consumo di alimenti, sia in fase di produzione che di commercializzazione
- gestire in modo integrato, con l'utilizzo del portale IRASFF, il sistema d'allerta per alimenti destinati al consumo umano al fine di garantire la tutela della salute pubblica
- garantire la formazione degli operatori alimentari prevista dalle normative regionali in relazione alle richieste ricevute
- promozione sana alimentazione

Profilo soggettivo

Caratteristiche soggettive del candidato alla direzione della SC

Il Direttore della Struttura Complessa Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione deve presidiare l'appropriatezza e l'efficacia delle prestazioni, applicando alle scelte operative e organizzative i criteri della valutazione e gestione del rischio, favorendo i processi di standardizzazione con l'implementazione di linee guida e procedure e monitorando la performance anche attraverso l'applicazione dei moderni metodi di audit interno/supervisione in un contesto sostenuto dall'aggiornamento professionale continuo.

Conoscenze e competenze cliniche e tecnico-professionali

Il candidato alla Direzione della Struttura Complessa dovrà documentare e/o argomentare:

- consolidata e specifica esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di igiene alimenti e nutrizione (controllo ufficiale e vigilanza, prelevamento campioni, certificazione per l'esportazione, gestione sistemi di allerta, indagini epidemiologiche in caso di sospetta tossinfezione alimentare, formazione degli OSA, promozione corrette abitudini alimentari);
- consolidata esperienza di gestione di gruppi di lavoro e di interventi di sicurezza alimentare, con esiti positivi nella valutazione del buon uso delle risorse umane e materiali assegnate;
- capacità ed esperienza di interazione intra- e/o inter- dipartimentale e con altri soggetti istituzionali coinvolti nella rete regionale di prevenzione (Regione, Comuni e Province, Prefettura, Direzioni di altre

- macrostrutture delle Aziende Sanitarie, ARPA, altri organismi di controllo [NAS, Guardia di Finanza], altri Dipartimenti di Sanità Pubblica);
- di avere partecipato e di avere organizzato corsi di formazione e aggiornamento;
 - di conoscere i principali strumenti dei Sistemi di Qualità e Accredimento, e in particolare il sistema dei requisiti specifici previsti dalla Regione Emilia-Romagna per l'accREDITamento dei Dipartimenti di Sanità Pubblica;
 - di conoscere i sistemi di sorveglianza e controllo delle infezioni epidemiche e tossinfezioni alimentari;
 - consolidata e specifica esperienza nell'ambito della gestione e coordinamento di sistemi di sorveglianza sanitaria;
 - esperienza nella predisposizione, realizzazione e coordinamento di percorsi di promozione dell'educazione alimentare, anche in collaborazione con differenti Dipartimenti aziendali ed Enti esterni

Competenze organizzative e gestionali

- capacità manageriali di programmazione e organizzazione delle risorse assegnate;
- capacità di gestione e coordinamento delle risorse umane, materiali, tecnologiche e finanziarie assegnate finalizzate al raggiungimento degli obiettivi annuali di budget;
- capacità di gestione delle risorse umane assegnate all'Unità Operativa, sia in termini di utilizzo efficiente delle stesse relativamente agli obiettivi di produzione assegnati, sia in ordine ai percorsi di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale, anche mediante la predisposizione di un piano di sviluppo formativo coerente con le attitudini individuali e con le linee di indirizzo e gli obiettivi aziendali;
- capacità di gestione e coordinamento di gruppi di lavoro e di attività in équipe, ispirandosi ad obiettivi di qualità e miglioramento continuo;
- capacità di problem solving e capacità o attitudini relazionali per favorire la positiva soluzione dei conflitti e per facilitare la collaborazione tra le diverse professionalità presenti nell'Unità Operativa;
- capacità di favorire all'interno dell'équipe/del gruppo di lavoro un clima di fiducia e collaborativo, orientato al riconoscimento e alla segnalazione delle criticità al fine di avviare percorsi di miglioramento continuo;
- prediligere uno stile di leadership orientato alla valorizzazione e allo sviluppo professionale dei collaboratori in ottica multiprofessionale e interdisciplinare.