

## DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO DELLA STRUTTURA COMPLESSA

### U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale - Rimini

#### Profilo oggettivo

*Descrizione del contesto organizzativo in cui è inserita la Struttura Complessa e caratteristiche tecnico-scientifiche ed organizzative della Struttura Complessa*

L'U.O. è inserita 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.

#### **Caratteristiche della Struttura Complessa "U.O. "Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale" di Rimini** *Organizzazione, attività erogata (principali dati di attività) / Produzione, tipologie principali di attività/volumi /*

La struttura organizzativa è articolata su base provinciale; discute, contratta e gestisce un proprio budget e dispone di risorse professionali, economiche e materiali finalizzate allo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale e alla produzione delle altre prestazioni di competenza secondo quanto previsto dalla normativa specifica di riferimento e dalla definizione dei livelli essenziali di assistenza – LEA. In particolare svolge attività di vigilanza, controllo e ispezione presso gli impianti di macellazione, di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti di origine animale ai fini della prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti.

La Struttura Complessa organizza la propria attività secondo piani di lavoro annuali concordati annualmente a livello dipartimentale con le altre UUOO di Igiene Alimenti di Origine Animale dell'AUSL Romagna sui seguenti settori di controllo ufficiale previsti dal Piano Regionale Integrato della RER:

- Controllo attività di deposito frigorifero di alimenti di origine animale
- Controllo impianti di macellazione e centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti
- Controllo attività di sezionamento carni fresche, preparazione di carni
- Controllo stabilimenti di prodotti a base di carne

- Controllo impianti di produzione di prodotti a base di latte
- Controllo prodotti della pesca e filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi
- Controllo impianti di imballaggio uova e ovo prodotti
- Controllo ai fini del rilascio di certificazioni per l'esportazione di prodotti alimentari di origine animale

L'UO "Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale" di Rimini è delegata dal direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica a svolgere la funzione di Autorità Competente Locale (ACL) in applicazione della DG. RER n. 2011/2007 nel campo dell'Igiene degli alimenti di origine animale nell'ambito territoriale della Provincia di Rimini.

L'U.O gestisce direttamente le attività e le risorse assegnate, pari a 10 dirigenti medici veterinari. 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 condivise.

Si riportano di seguito i principali indicatori di attività dell'anno 2019:

- Numero di strutture registrate e riconosciute sottoposte a controllo ufficiale 650
- Numero di verifiche su strutture registrate e riconosciute 15000
- Numero campioni per piano regionale alimenti 500

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

- Raggiungimento e mantenimento delle capacità operative del personale assegnato, deputato al controllo ufficiale
- Utilizzo dell'audit come strumento di controllo ufficiale nel campo della sicurezza alimentare
- Metodologia per la conduzione del controllo ufficiale

## Profilo soggettivo

*Caratteristiche soggettive del candidato alla direzione della Struttura Complessa*

*Conoscenze e competenze cliniche e tecnico-professionali / Competenze organizzative e gestionali /  
Attitudini relazionali e comunicative, capacità di innovazione, esperienze di ricerca*

### **Caratteristiche soggettive del candidato alla direzione della SC**

Il Direttore della UO 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.

Il candidato alla Direzione della Struttura Complessa Unità Operativa Igiene degli alimenti di origine Animale di Rimini dovrà possedere:

### **Conoscenze e competenze cliniche e tecnico-professionali**

- consolidata e specifica esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di sicurezza alimentare relativamente alle produzioni di origine animale e di gestione dei controlli ufficiali;
- conoscenza e competenza nella verifica dei risultati e valutazione di efficacia del controllo Ufficiale
- Conoscenza ed esperienza sulla categorizzazione del rischio degli operatori della sicurezza alimentare (OSA) e pianificazione dei controlli in funzione del livello di rischio dell'Operatore OSA

- Conoscenza ed esperienza delle tecniche di audit su OSA e Audit di sistema
- Conoscenza e competenza nella gestione del sistema di allerta Rapid Alert System for food and feed (RASFF)
- consolidata esperienza di gestione di gruppi di lavoro e di interventi di sanità pubblica, con esiti positivi nella valutazione del buon uso delle risorse umane e materiali assegnate;
- Impegno nel miglioramento della qualità dei controlli ufficiali, attraverso l'applicazione del nuovo sistema di categorizzazione del rischio degli OSA nella fase di pianificazione dell'attività, l'attivazione di programmi di audit interni e supervisioni e la formazione continua del personale addetto al controllo per lo sviluppo e il mantenimento di competenze valutative.

### **Competenze organizzative e gestionali**

- Capacità nell'individuazione delle linee prioritarie per la formazione del personale
- competenze nella definizione annuale dei volumi prestazionali attesi, degli obiettivi di attività, organizzativi e di qualità e nel loro monitoraggio.
- Leadership caratterizzata dalla valorizzazione delle risorse umane assegnate alla struttura attraverso la responsabilizzazione, il riconoscimento delle autonomie professionali all'interno di una chiara definizione delle competenze e dei ruoli e una costante azione di motivazione e coinvolgimento di tutto il personale.
- Approccio alla soluzione dei problemi aperto al contributo di tutte le componenti professionali, disponibilità al confronto, sviluppo e mantenimento di un clima di fiducia reciproca con i collaboratori.
- Flessibilità organizzativa e capacità di ascoltare i diversi portatori di interesse e coglierne i principali bisogni e aspettative, orientando gli interventi di sanità pubblica anche sulla base delle esigenze dei cittadini e delle loro forme associative e attivando modalità di informazione/comunicazione adeguate ai diversi profili di destinatari.
- Impegno nel miglioramento della qualità dei controlli ufficiali, attraverso l'applicazione del nuovo sistema di categorizzazione del rischio degli OSA nella fase di pianificazione dell'attività, l'attivazione di programmi di audit interni e supervisioni e la formazione continua del personale addetto al controllo per lo sviluppo e il mantenimento di competenze valutative.
- Capacità di sviluppare e mantenere un elevato livello di coordinamento e di integrazione funzionale con le Unità Operative Veterinarie e con il SIAN in previsione dell'istituzione del Programma dipartimentale "Sicurezza alimentare" per assicurare appropriatezza, efficacia ed uniformità al sistema dei controlli ufficiali, attraverso la condivisione di obiettivi, modalità operative, criteri di valutazione e strumenti (procedure, check list, linee guida, sistema informativo unico dipartimentale) per la realizzazione di piani di intervento coordinati per il controllo nei diversi comparti produttivi della filiera agroalimentare e per la gestione di emergenze/sistemi di allerta.