

AZIENDA SANITARIA LOCALE AL

AVVISO PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO DI DIREZIONE DI STRUTTURA COMPLESSA DEL RUOLO SANITARIO – MEDICI (SCADENZA PRESENTAZIONE DOMANDE IL 27.05.2023)

Ruolo: SANITARIO

Profilo professionale: DIRIGENTE VETERINARIO

Posizione funzionale: DIRETTORE DI STRUTTURA COMPLESSA

**Disciplina: IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE,
CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E
LORO DERIVATI**

1. CARATTERISTICHE DI CONTESTO E PROFILO PROFESSIONALE SPECIFICO

CONTESTO ORGANIZZATIVO IN CUI SI INSERISCE LA STRUTTURA COMPLESSA (S.C.)

Il Dipartimento di Prevenzione, previsto dall'art.7 del Decreto Legislativo 502/1992 di riordino del Servizio Sanitario Nazionale e dall'art.23, 2° comma L.R.10/95, è una delle tre articolazioni fondamentali dell'Azienda Sanitaria Locale ed è preposta all'organizzazione ed erogazione delle attività proprie del livello di assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro.

Il Dipartimento di Prevenzione svolge le funzioni e le attività previste dai Piani Nazionali e Regionali

- raccordandosi con la rete territoriale per sostenere ed armonizzare la pianificazione della prevenzione locale e
- collaborando con altre Strutture aziendali e con le istituzioni esterne al fine di affiancare alle consolidate e indispensabili attività di prevenzione e controllo lo sviluppo di nuove attività e la promozione della salute finalizzata a contrastare l'aumentata incidenza di malattie cronic-degenerative e tumorali.

Il nuovo Piano di Organizzazione, adottato nell'ambito dell'Atto Aziendale ASL AL con Deliberazione n. 633 del 18.09.2015 e allineato alle prescrizioni formulate dalla Regione Piemonte nell'ambito del procedimento di verifica di cui alla DGR 36-2167 del 28.09.2015 come da successiva Deliberazione n. 711 del 6.10.2015 modificata con Deliberazione n. 656 del 28.09.2017, identifica la **Struttura Complessa Veterinario Area B – Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati / PMPPV, con l'afferente Struttura Semplice NIV**, quale articolazione organizzativa del Dipartimento di Prevenzione unitamente a:

- SC SISP - Igiene e Sanità Pubblica;
- SC SIAN - Igiene degli alimenti e della nutrizione;
- SC SPRESAL - Prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro;
- SC VETERINARIO - AREA A - Sanità animale;
- SC VETERINARIO - AREA C - Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
- SC MEDICINA LEGALE

La SC Veterinario Area B svolge in modo prioritario attività di ispezione, vigilanza e controllo degli alimenti di origine animale e loro derivati (carni, prodotti e preparati a base di carne, prodotti ittici), nelle fasi di macellazione, conservazione, trasformazione, lavorazione, deposito, trasporto, commercializzazione, e, in alcuni casi, somministrazione, con l'obiettivo di promuovere il costante e continuo miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare e di tutelare la salute pubblica anche per mezzo di azioni di educazione sanitaria agli addetti e di promozione alla salute nei confronti dei cittadini/consumatori.

La SC Veterinario Area B - Igiene degli alimenti di origine animale - si occupa di molteplici attività di campionamento, per la ricerca di sostanze indesiderate di varia natura (chimica, biologica, batteriologica, radioattiva ecc.), compresi allergeni e OGM presso:

- stabilimenti di produzione (macelli, laboratori di sezionamento, laboratori di prodotti ittici, salumifici, ecc.)
- esercizi di commercializzazione al dettaglio e ingrosso (piattaforme distributive ipermercati, supermercati, mercati, spacci di vendita ecc.)
- esercizi di somministrazione (mense, ristoranti, strutture agrituristiche, sagre) relativamente agli alimenti di origine animale

Le funzioni/attività individuate nell'ambito della SC Veterinario Area B possono riassumersi in:

- Ispezione, controllo e vigilanza, su tutta la filiera produttiva degli alimenti di origine animale: macellazione, sezionamento, lavorazione, confezionamento, conservazione, trasporto, distribuzione, vendita
- Prelevamento campioni ufficiali, su matrici di origine animale, per indagini chimiche, fisiche e microbiologiche
- Pratiche istruttorie relative alla registrazione e riconoscimento delle imprese alimentari
- Controllo e vigilanza importazione alimenti di origine animale da paesi U.E. e TERZI
- Interventi per esposti di privati cittadini su non conformità negli alimenti di origine animale
- Certificazioni per import/export di alimenti di origine animale
- Informazione e formazione sanitaria rivolta al personale ASL, agli OSA ed alla popolazione generale
- Attività di P.G. relativa agli alimenti anche in collaborazione con altri organi di controllo (N.A.S. e Forza dell'Ordine)
- Gestione degli stati di allerta alimentari

PMPPV (Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria)

Istituito ai sensi della deliberazione del Consiglio Regionale dell'8 ottobre 1987 n 600-12344 - criteri relativi alla istituzione dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria di quadrante.

- Sorveglianza epidemiologica, gestione delle emergenze sanitarie e non, abbattimento degli animali infetti
- Vigilanza su: mercati, stalle di sosta, pascoli e greggi vaganti, canili, concentramenti animali e attività di P.G. anche in collaborazione con altri organi di controllo
- Collaborazione con le aree funzionali A-B-C e controllo della riproduzione animale
- Disinfezione degli allevamenti e degli autoveicoli destinati al trasporto degli animali
- Prelevamento campioni
- Trasporto campioni e materiale MSR
- Contenimento e controllo delle colonie feline (sterilizzazione)
- Trasporto carcasse e animali vivi e contenimento animali
- Attività dello "sportello regionale degli animali d'affezione"
- Piano avvelenamenti animali d'affezione, piano ORAP, piano sorveglianza BSE
- Piano di monitoraggio mortalità in allevamenti bovini sentinella

Ad oggi sono assegnati alla Struttura Complessa n. 13 Dirigenti Veterinari.

Di seguito si riportano alcuni dati di attività effettuata dalla SC Veterinario Area B relativa agli anni 2020 – 2021.

Igiene degli alimenti di origine animale – Area B	Anno 2020	Anno 2021
Impianti di macellazione	43	41
Altri impianti riconosciuti C.E.	52	52
Certificati export	27	29
Verifiche negli stabilimenti di produzione	102	108
Riscontro non conformità	14	19
Verifiche negli esercizi al dettaglio	115	91
Difformità alla normativa vigente	40	48
Visita ante e post mortem negli impianti di macellazione (bovini suini ed ovi-caprini)	11.456	10.862
Visita ante e post mortem negli impianti di macellazione:avicoli	2.443.433	2.594.643
Prelievo campioni alimenti	172	169
Sequestro merce	167 T	160T

La SC Veterinario Area B è considerata Centro di Responsabilità nell'ambito del sistema di budget adottato dall'ASL AL quale strumento gestionale e di programmazione annuale. Ad essa, pertanto, sono assegnati annualmente obiettivi di attività, economico-finanziari (in condivisione con le altre strutture complesse del Dipartimento di Prevenzione) e progettuali strutturati in apposita scheda di budget.

PROFILO PROFESSIONALE DEL CANDIDATO

Al Direttore della Struttura Complessa sono richieste le seguenti competenze professionali e manageriali:

1. consolidata e specifica esperienza nella gestione organizzativa delle attività e problematiche relative alla produzione, lavorazione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale;
2. capacità manageriali di programmazione ed organizzazione delle risorse per l'erogazione dei servizi sul territorio e ai fini del raggiungimento degli obiettivi di budget;
4. capacità di gestione delle risorse umane in termini di efficiente utilizzo delle stesse, di percorsi di aggiornamento a carattere anche comunitario e sviluppo professionale mediante progettazione e realizzazione di piani di sviluppo formativo coerenti con gli obiettivi aziendali e con le esigenze territoriali e di struttura;
5. capacità di gestione e coordinamento di gruppi di lavoro e attività di équipe ispirandosi ad obiettivi di qualità e miglioramento continuo;
6. capacità consolidata di *problem solving* e attitudini relazionali che favoriscano la soluzione dei conflitti e la proficua collaborazione fra le diverse professionalità coinvolte al mantenimento di adeguati livelli di sicurezza alimentare;
7. capacità di favorire un clima di fiducia e di collaborazione reciproca, sia tra i collaboratori che nel dipartimento di afferenza;
8. saper assumere un modello di leadership orientato alla valorizzazione delle risorse umane e alla promozione di una modalità di lavoro interdisciplinare, anche attraverso la formazione continua sul tema del rispetto dei requisiti di norma e di qualità delle produzioni alimentare e della loro commercializzazione;
9. capacità di coordinamento delle attività investigative a carattere amministrativo e penale, con adeguata conoscenza documentata delle relative procedure rituali;
10. capacità e esperienza di integrazione e collaborazione fattiva con altri soggetti istituzionali coinvolti nella rete regionale di prevenzione: Regione, Comuni, Prefettura, Aziende Ospedaliere, altri organismi di controllo quali Carabinieri del NAS, Carabinieri per la Tutela agroalimentare, Polizia stradale, Guardia di Finanza ecc.;
11. aggiornamento costante sulle principali tematiche e tecniche inerenti gli aspetti propri della disciplina;

12. elevata conoscenza ed applicazione delle regole per l'accreditamento istituzionale finalizzata ad assicurare qualità a tutte le fasi del lavoro del Servizio.