

## CONTENUTO DEL FABBISOGNO ORGANIZZATIVO E PROFESSIONALE CHE CARATTERIZZA LA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

### Profilo Oggettivo - Caratteristiche della Struttura

<p>Organizzazione</p>	<p>Descrizione</p> <p>L'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione fa parte del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Pescara così come previsto dall'Atto di Autonomia Aziendale di cui alla Deliberazione del D.G. n. 932 del 16/9/2013</p> <p><u>La dotazione organica</u> (al 31/12/2013 – Delibera DG 1256/2013) è così costituita:</p> <table border="1" data-bbox="371 692 1128 1052"> <tr> <td></td> <td><i>Dirigente Medico II liv. (area TERRITORIO)</i></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Dirigente Medico I liv.</i></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td><i>DS</i></td> <td><i>Dietista Esperto (Ctg. Ds)</i></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td><i>DS</i></td> <td><i>Tecnico Prev. Amb. e Luoghi Lav. Esperto (Ctg.Ds)</i></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td><i>D</i></td> <td><i>Assistente Sanitario (Ctg. D)</i></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td><i>D</i></td> <td><i>Dietista (Ctg. D)</i></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td><i>D</i></td> <td><i>Tecnico Prev. Amb. e Luoghi Lav. (Ctg. D)</i></td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td><i>D</i></td> <td><i>Tecnico San. Labor. Biom. (Ctg. D)</i></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </table> <p>Deve essere precisato che la dotazione organica risulta in via di aggiornamento, in ragione della graduale applicazione del DCA 79/2016 c.d. "Riordino della rete ospedaliera" e dei vigenti criteri di calcolo ministeriali.</p> <p><u>Tecnologie complesse:</u> Non applicabile</p>		<i>Dirigente Medico II liv. (area TERRITORIO)</i>	1		<i>Dirigente Medico I liv.</i>	3	<i>DS</i>	<i>Dietista Esperto (Ctg. Ds)</i>	1	<i>DS</i>	<i>Tecnico Prev. Amb. e Luoghi Lav. Esperto (Ctg.Ds)</i>	1	<i>D</i>	<i>Assistente Sanitario (Ctg. D)</i>	1	<i>D</i>	<i>Dietista (Ctg. D)</i>	1	<i>D</i>	<i>Tecnico Prev. Amb. e Luoghi Lav. (Ctg. D)</i>	7	<i>D</i>	<i>Tecnico San. Labor. Biom. (Ctg. D)</i>	1
	<i>Dirigente Medico II liv. (area TERRITORIO)</i>	1																							
	<i>Dirigente Medico I liv.</i>	3																							
<i>DS</i>	<i>Dietista Esperto (Ctg. Ds)</i>	1																							
<i>DS</i>	<i>Tecnico Prev. Amb. e Luoghi Lav. Esperto (Ctg.Ds)</i>	1																							
<i>D</i>	<i>Assistente Sanitario (Ctg. D)</i>	1																							
<i>D</i>	<i>Dietista (Ctg. D)</i>	1																							
<i>D</i>	<i>Tecnico Prev. Amb. e Luoghi Lav. (Ctg. D)</i>	7																							
<i>D</i>	<i>Tecnico San. Labor. Biom. (Ctg. D)</i>	1																							
<p>Attività</p>	<p>L'attività della U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è così articolata:</p> <p>Le attività del S.I.A.N. sono regolamentate dal D.M. 16 ottobre 1998 e sono:</p> <p><u>Igiene degli alimenti e delle bevande</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari</li> <li>• Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari</li> <li>• Gestione delle allerte alimentari</li> <li>• Sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari</li> <li>• Indagini, per gli aspetti tecnici di specifica competenza, in occasione di focolai epidemici di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari</li> <li>• Tutela delle acque destinate al consumo umano</li> <li>• Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari</li> <li>• Prevenzione delle intossicazioni da funghi: attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato micologico</li> <li>• Registrazione Reg. (CE) 852/04 delle attività di produzione, preparazione,</li> </ul>																								

## CONTENUTO DEL FABBISOGNO ORGANIZZATIVO E PROFESSIONALE CHE CARATTERIZZA LA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

confezionamento, deposito trasporto. somministrazione e commercio dei prodotti alimentari.

- Riconoscimento ai sensi del Reg. 852/04 delle attività di stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di: additivi alimentari, aromi, integratori, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti arricchiti di sale iodato, germogli di soia
- Controllo delle etichettature Claims nutrizionali e salutistici
- Rilascio dei pareri tecnici relativi ai Regolamenti Comunali di Igiene
- Informazione ed educazione sanitaria (rivolta alla popolazione) sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari

### Igiene della nutrizione

- Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione
- Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione di conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi rivolti alla popolazione e a gruppi di popolazione
- Attività informative
- Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva (tabelle dietetiche, qualità nutrizionali dei pasti, consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione)
- Consulenza nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assistenziali, assistenza domiciliare, mense aziendali, ecc.).
- Interventi per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, ecc.)
- consulenza dietetico-nutrizionale per fasce di popolazione a rischio e rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale e pediatri di libera scelta
- ambulatorio nutrizionale con attività di counselling rivolto alla popolazione in generale

### Prestazioni al Pubblico

- abilitazione alla vendita prodotti fitosanitari
- formazione per acquisto/vendita di prodotti fitosanitari
- formazione per alimentaristi
- certificazione di idoneità acque utilizzate in aziende alimentari
- parere di potabilità di acqua da pozzi privati
- parere su protocolli dietetici
- certificati di esportazione alimenti
- verbale distruzione alimenti
- certificazione prodotti alimentari destinati al consumo umano
- accertamenti per inconvenienti relativi a locali ed alimenti (esposti,



## CONTENUTO DEL FABBISOGNO ORGANIZZATIVO E PROFESSIONALE CHE CARATTERIZZA LA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

	<p>segnalazioni, ecc)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconoscimento attività di produzione di prodotti destinati ad alimentazioni particolari –prima infanzia (L.111/92)/ a fini medici speciali (L.111/92)/celiaci (L.111/92-L.123/2005)</li> <li>• interventi di educazione sanitaria, promozione della salute, formazione esterna su iniziativa oppure su richiesta di Enti pubblici o privati, associazioni e gruppi organizzati</li> <li>• accettazione e registrazione Notifiche di Inizio Attività ai fini della registrazione igienico sanitaria. reg. (CE) 852/04</li> </ul> <p><b><u>Bacino d'utenza</u></b> La ASL di Pescara, operante su un territorio che coincide geograficamente con l'area della provincia, ha un bacino di utenza di circa 314.000 abitanti e comprende 46 comuni suddivisi in Aree Distrettuali</p>
Relazioni nell'ambito dell'assetto aziendale	<p>L'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione collabora attivamente con gli altri servizi del Dipartimento di Prevenzione ed in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UOC Sanità Animale</li> <li>• UOC Servizio Igiene degli alimenti di origine animale</li> <li>• UOC Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Animali</li> <li>• UOC Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica</li> </ul>
Relazioni nell'ambito di altre Aziende	<p>Oltre alla collaborazione scientifica e clinica con il Dipartimento della Salute e del Welfare e le altre AA.SS.LL. abruzzesi, si configurano come peculiari le seguenti ulteriori relazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Istituto Zoo Profilattico</li> <li>• Università degli Studi "G. D'Annunzio"</li> <li>• Enti Locali (Comuni, Province, Comunità Montane etc.)</li> </ul>

### Profilo soggettivo - Competenze specifiche richieste per ricoprire la funzione:

	Descrizione
Conoscenze specifiche	<p><b><u>COMPETENZE MANAGERIALI:</u></b></p> <p>Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione della struttura attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• programmazione, organizzazione e controllo delle attività nel rispetto degli indirizzi aziendali, regionali e nazionali e nell'ambito degli indirizzi operativi e gestionali del dipartimento di appartenenza</li> <li>• conoscenza ed esercizio della responsabilità in materia economico-finanziaria, di controllo di gestione, di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro</li> </ul> <p>Capacità di gestire le risorse attribuite in materia efficace ed efficiente attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la comunicazione con il team e/o con altri interlocutori della struttura</li> </ul>

## CONTENUTO DEL FABBISOGNO ORGANIZZATIVO E PROFESSIONALE CHE CARATTERIZZA LA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

- il lavoro di squadra, stimolandone l'attività, promuovendone lo sviluppo e garantendone l'efficienza multidisciplinare
- l'organizzazione, l'integrazione e la motivazione delle risorse umane mediche, tecniche ed amministrative coinvolte nelle varie attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno, al fine di perseguire obiettivi motivazionali dei collaboratori orientati al benessere organizzativo

Capacità di gestire in autonomia il contenzioso amministrativo e penale conseguente a difformità analitiche o criticità emergenti

Capacità di rapportarsi con gli Stakeholders della struttura sia interni che esterni

Attenzione all'efficacia ed all'appropriatezza organizzativa dei servizi forniti attraverso l'adozione dei principi generali (e relativi strumenti) per il loro governo:

- collaborazione multidisciplinare (adozione di linee guida integrate) sia all'interno della propria struttura sia in ambito dipartimentale aziendale
- gestione dell'informazione e della tecnologia (capacità di utilizzare le informazioni, ricorrere ai sistemi informativi e alle tecnologie necessarie per migliorare l'attività)
- monitoraggio dei risultati di attività
- responsabilizzazione (documentazione delle qualità delle prestazioni erogate attraverso criteri di valutazione, indicatori e standard di riferimento appropriati)

### COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:

Competenza in tutti i settori in cui si articola l'attività del Servizio, in particolare:

- Capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali
- 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, la prevenzione, il controllo e le attività di indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare, la gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, la sorveglianza nutrizionale e gli interventi di prevenzione nutrizionale
- Analisi dei dati, contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del



## CONTENUTO DEL FABBISOGNO ORGANIZZATIVO E PROFESSIONALE CHE CARATTERIZZA LA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

	<p>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 dalle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione</li> <li>• Attività di formazione e promozione della salute rivolti a portatori di interesse e a fasce di popolazione</li> </ul> <p><b><u>ALTRE CARATTERISTICHE RICHIESTE PER LA STRUTTURA:</u></b></p> <p>Capacità di sviluppare e mantenere reti di collaborazione con i servizi aziendali per dare concreta attuazione al programma delle attività territoriali-distrettuali in maniera integrata con le attività programmate nel Piano Regionale della Prevenzione</p> <p>Partecipazione ad attività di formazione/sviluppo professionale e di ricerca promossi dalle società Scientifiche Nazionali e Regionali, dall'Università e dall'IZS.</p>
Esperienze Specifiche	

### Profilo Soggettivo – Competenze generali richieste per ricoprire la funzione

	Descrizione
Aspetti operativi e gestionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmare e gestire le risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza</li> <li>• Promuovere il corretto utilizzo delle apparecchiature specialistiche di pertinenza</li> <li>• Programmare i fabbisogni di materiali ed attrezzature delle strutture di competenza in aderenza al budget</li> <li>• Gestire le risorse finalizzate al raggiungimento di obiettivi e risultati dell'attività propria e dei collaboratori</li> </ul>
Organizzazione e gestione delle risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi</li> <li>• Promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo e clinico con i collaboratori</li> </ul>
Rapporti interpersonali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire i conflitti interni al gruppo e costruire un buon clima in ambito organizzativo</li> </ul>

## CONTENUTO DEL FABBISOGNO ORGANIZZATIVO E PROFESSIONALE CHE CARATTERIZZA LA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

<p>Relazioni e comunicazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire l'integrazione fra la struttura di competenza e le altre strutture aziendali</li> <li>• Mantenere rapporti costruttivi con la Direzione Dipartimentale e con la Direzione Aziendale</li> <li>• Promuovere la partecipazione dei collaboratori alle riunioni di coordinamento con altri Enti/Servizi/associazioni</li> <li>• Promuovere la cura del diritto all'informazione dell'utente</li> </ul>
<p>Applicazioni delle conoscenze tecniche</p> <p>Innovazione, ricerca e governo clinico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche di lavoro</li> <li>• Assicurare la corretta applicazione delle procedure operative/assistenziali e delle innovazioni</li> <li>• Promuovere nei collaboratori comportamenti di gestione dell'autonomia tecnico professionale coerente con gli indirizzi e le linee guida accreditate</li> <li>• Promuovere l'osservanza del Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici</li> <li>• Promuovere la capacità di garantire la massima tutela della qualità delle prestazioni erogate</li> </ul>
<p>Gestione della sicurezza, del rischio e della privacy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurare e promuovere comportamenti professionali coerenti con il rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza</li> <li>• Promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili, collegati all'attività professionale</li> <li>• Garantire l'attuazione delle norme vigenti in materia di privacy ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.</li> </ul>
<p>Anticorruzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e promuovere la conoscenza del regolamento aziendale nell'ambito della struttura gestita</li> <li>• Collaborare con il responsabile aziendale della prevenzione alla corruzione per il miglioramento delle prassi aziendali</li> </ul>