

PROFILO PROFESSIONALE

	Categoria	Descrizione <i>Direttore della Struttura Operativa Complessa di Igiene degli Alimenti di origine animale</i>									
Elementi oggettivi relativi alla struttura operativa	Organizzazione	<p>Attualmente la SOC IAOA della AASS/Pordenone è collocata in Staff al Dipartimento di Prevenzione articolata in 5 sedi di erogazione (Maniago, Pordenone, Sacile, Fiume Veneto, San Vito al Tagliamento) La <i>mission</i> e le attività del servizio sono rivolti prevalentemente alla prevenzione dei rischi derivanti dal consumo di alimenti di origine animale favorendo, nel contempo, la produttività e la competitività delle aziende produttrici del territorio.</p> <p>Gli interventi si orientano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - al controllo della corretta applicazione delle buone prassi e dei principi dell'HACCP per una produzione igienica degli alimenti negli stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE/853/2004 e registrati ex Reg. CE/852/2004 attraverso le attività di ispezione, audit e campionamento; - all'ispezione ante e post-mortem degli animali negli stabilimenti di macellazione; - al controllo degli alimenti di origine animale provenienti dalla Comunità e dai Paesi terzi; - al favorire la competitività nazionale ed internazionale delle aziende attraverso la certificazione sanitaria dei prodotti e dei metodi di produzione. <p>L'attività si integra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con le altre Strutture Semplici e Complesse afferenti al Dipartimento di Prevenzione - con i Servizi Veterinari delle altre Aziende per l'Assistenza Sanitaria della Regione Friuli Venezia Giulia - con la Direzione del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia - con le altre autorità di controllo (Carabinieri del NAS, Guardia di Finanza, Capitaneria di Porto, Corpo Forestale dello Stato) - Comuni della Provincia di Pordenone - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Agenzia Regionale Protezione Ambiente - Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova 									
	Dotazione organica	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Dirigenti veterinari Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale</td><td style="width: 33%;">8</td><td style="width: 33%;"></td></tr> <tr> <td>Personale amministrativo*</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Tecnici della Prevenzione*</td><td></td><td></td></tr> </table>	Dirigenti veterinari Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale	8		Personale amministrativo*			Tecnici della Prevenzione*		
Dirigenti veterinari Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale	8										
Personale amministrativo*											
Tecnici della Prevenzione*											
		<i>*Amministrativi e Tecnici della Prevenzione afferiscono ad altri servizi ma prestano la loro opera anche per la SOC IAOA</i>									
	Budget consumi fattori produttivi 2015	<p>Il budget della S.C. è inserito in quello del Dipartimento di Prevenzione ed è caratterizzato principalmente da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beni sanitari: euro 2.100.314,20 - Beni non sanitari: 72.035,50 <p>Fatturato servizi veterinari 388.596,62</p>									

	Attività erogata	<p>Anno 2015</p> <p>Le attività si sono così distribuite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controlli (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) presso 5 stabilimenti di macellazione riconosciuti CE - Controlli (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) presso 51 stabilimenti riconosciuti CE ex Reg. CE 853/2004 - Controlli (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) presso 240 stabilimenti registrati CE ex Reg. CE 852/2004 - Controlli previsti dall’Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC) presso 15 stabilimenti alimentari - Implementazione delle Banche Dati: Sisaver e SICER
	Organizzazione da implementare in futuro	<p>Nello sviluppo e consolidamento dell’AAS5 si prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento e aggiornamento del Sistema Gestione Qualità: - Applicazione delle Linee Guida per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di Controllo Ufficiale da parte delle Autorità Competenti in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria
	Relazione rispetto all’ambito aziendale ed extraaziendale	<p>All’interno di AAS5 la SOC di IAOA deve relazionarsi in particolare con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con le altre Strutture Semplici e Complesse afferenti al Dipartimento di Prevenzione <p>Le relazioni con le realtà extra aziendali sono in particolare con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con i Servizi Veterinari delle altre Aziende per l’Assistenza Sanitaria della Regione Friuli Venezia Giulia - con la Direzione del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia - con le altre autorità di controllo (Carabinieri del NAS, Guardia di Finanza, Capitaneria di Porto, Corpo Forestale dello Stato) - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Agenzia Regionale Protezione Ambiente - Comuni della Provincia di Pordenone - Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Padova
Competenze richieste per la gestione della struttura	Organizzazione e gestione delle risorse	<p>Le competenze generali di un direttore di struttura operativa complessa (S.C.) sono riconducibili ai seguenti fattori:</p> <p>a) LEADERSHIP:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ essere un punto di riferimento per tutto il personale assegnato all’unità operativa, identificando e promuovendo attivamente i cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali necessari alla realizzazione della missione, della visione, dei valori di riferimento e delle strategie della unità operativa stessa; ❖ svolgere il proprio ruolo nel rispetto dell’integrità della pubblica amministrazione e contribuire a minimizzare i rischi in materia di privacy, conflitto di interessi, incompatibilità, trasparenza e corruzione; ❖ curare e garantire la correttezza delle attività di comunicazione esterna relativamente ai temi propri dell’unità operativa affidata;

		<ul style="list-style-type: none"> ❖ supportare la direzione strategica nella definizione delle strategie di sviluppo della propria struttura; <p>b) GESTIONE DEL PERSONALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ assicurare gli adempimenti previsti dal Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale e dal Medico competente per la sicurezza dei collaboratori e contribuire a minimizzare i rischi lavorativi connessi alle specifiche attività svolte, curando lo sviluppo del benessere organizzativo; ❖ svolgere una costante attività di informazione e coinvolgimento del personale; ❖ gestire il proprio orario di lavoro e quello del personale assegnato, vigilando sull'osservanza delle disposizioni in materia; ❖ definire i piani di lavoro e distribuire in modo equilibrato i carichi di lavoro tra il personale della struttura operativa; ❖ esprimersi in ordine alle attività libero-professionali e agli incarichi per prestazioni non comprese nei compiti e doveri d'ufficio svolti dai componenti della struttura; ❖ contribuire all'analisi dei fabbisogni formativi del personale dell'unità operativa e alla realizzazione delle attività di formazione continua; ❖ partecipare al processo di affidamento, monitoraggio e valutazione degli incarichi e obiettivi; ❖ svolgere le attività relative ai procedimenti disciplinari previste dal Regolamento aziendale nei confronti del personale assegnato; <p>c) GESTIONE DELLE RISORSE E ATTIVITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ contribuire alla definizione, realizzazione e monitoraggio del budget/performance della struttura, organizzando l'attività in modo coerente con gli obiettivi assegnati e con le risorse disponibile (personale, strutture, attrezzature, beni e servizi); ❖ svolgere il compito di consegnatario dei beni mobili, mobili registrati e immobili affidati (salvo possibilità di specifiche deleghe a uno o più sub-consegnatari). <ul style="list-style-type: none"> • 2. Nello svolgimento delle sue funzioni, il Direttore di struttura complessa riferisce al Direttore del Dipartimento di Prevenzione aziendale nel quale è inserita la struttura operativa stessa.
Innovazione, ricerca e governo clinico		<ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'introduzione di nuovi modelli organizzativi flessibili e l'adozione di procedure innovative
Gestione della sicurezza, dei rischi professionali e della privacy		<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili collegati all'attività professionale, assicurando ruolo e funzioni previste dal D. Lvo 81/2008 • Assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy
Anticorruzione		<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti • Garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e promuovere la conoscenza del regolamento aziendale nell'ambito della struttura gestita • Collaborare con il Responsabile Aziendale della Prevenzione della corruzione al miglioramento delle prassi aziendali.
Specifiche competenze tecnico	Conoscenze, metodiche e tecniche,	Al candidato saranno in modo particolare richieste e saranno prioritariamente valorizzate consolidate competenze ed esperienza in

professionali richieste	esperienze specifiche	<p>ambito sia tecnico-scientifico che organizzativo, anche documentate da adeguata casistica, nella trattazione delle seguenti materie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ coordinamento e integrazione delle funzioni di competenza nel loro insieme, supervisiona le attività inerenti la tutela Igiene degli alimenti di origine animale, in particolare nei casi di rilevante complessità. ❖ collaborazione con le altre strutture dipartimentali. ❖ sviluppo di interventi e programmi finalizzati all'Igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale. ❖ azione a livello centrale con funzioni di direzione tecnico-specialistica e con compiti di organizzazione e programmazione delle attività della struttura, di verifica dell'efficienza-efficacia dei programmi, della qualità degli interventi e del rispetto dei LEA. ❖ erogazione, a livello territoriale, delle prestazioni rivolte all'utenza. ❖ Impiego del personale dirigente, secondo le necessità, in tutto l'ambito territoriale aziendale definendo il programma e le attività a livello generale; ❖ Erogazione tramite i dirigenti preposti e le piattaforme del comparto, dei seguenti processi: <ol style="list-style-type: none"> 1) Anagrafe ed ispezione ante e post-mortem degli animali al macello; 2) Verifiche, ispezioni, audit presso le imprese che operano lungo la filiera degli alimenti di origine animale; 3) Procedure di registrazione e/o di riconoscimento delle imprese della filiera degli alimenti di origine animale; 4) Controlli sull'etichettatura e la tracciabilità degli alimenti di origine animale; 5) Espletamento dei piani di campionamento nazionali, regionali, aziendali; 6) Sistemi di allerta riguardanti gli alimenti di origine animale; 7) Importazioni, esportazioni e scambi in ambito comunitario di alimenti di origine animale; 8) Scambi intracomunitari ed extracomunitari di alimenti di origine animale; 9) Certificazioni, pareri, raccolta dati statistici, educazione ed informazione all'utenza relativi alle suddette attività; 10) promozione della salute per le azioni di competenza. 11) Partecipazione attiva ai progetti regionali che coinvolgono il Servizio.
	Percorso formativo	Evidenza della attività formativa effettuata negli ultimi 5 anni
	Pubblicazioni	Produzione scientifica pertinente, di rilievo nazionale e internazionale, editata negli ultimi 10 anni