

Definizione del fabbisogno organizzativo e professionale che caratterizza la Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Profilo professionale: **medici** – Disciplina: **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**.

1. Profilo oggettivo

Caratteristiche organizzative

La Struttura complessa “Igiene degli Alimenti e della Nutrizione” dell’ASP di Trapani afferisce al Dipartimento di Prevenzione, macro-struttura organizzativa preposta all’assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, con funzioni di analisi, promozione, orientamento, assistenza e vigilanza sui problemi di salute e sui fattori determinanti il benessere della collettività, attraverso interventi che vanno a coinvolgere l’intera società civile.

Nello specifico, l’U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione **si occupa 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, 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 corrette 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.

Devono 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 relativo portale, 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 di una sana alimentazione.

Afferiscono alla U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione le seguenti **UU.OO.SS.:**

- **Igiene della Nutrizione**
- **Igiene degli Alimenti e delle Bevande**
- **Igiene e Sanità Pubblica SIAN Territoriale Marsala**

2. Profilo soggettivo

Conoscenze proprie della specialità

Per il corretto espletamento delle attività di cui al profilo oggettivo, sono richieste conoscenze proprie della specialità della U.O.C. con particolare riferimento a:

- Consolidata esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di competenza;
- Gestione e valutazione delle pratiche per il riconoscimento o la registrazione degli insediamenti produttivi di interesse; programmazione, pianificazione, verifica e rendicontazione dei controlli ufficiali sulle attività di pertinenza; gestione delle non conformità emerse dai controlli effettuati dal personale del servizio o di altri enti;
- Consolidata capacità ed esperienza nella messa in atto di procedure operative attinenti alle attività del servizio di appartenenza con particolare riferimento alla categorizzazione del rischio ed alle procedure dei controlli ufficiali e della valutazione dell'efficacia dei controlli;
- Capacità ed esperienza di interazione ed integrazione con altre strutture intra e interdipartimentali aziendali e con altri soggetti esterni all'Azienda Sanitaria, istituzionalmente coinvolti nelle problematiche della sicurezza alimentare (Ministero, Regione, IZS, ARPA, NAS, ecc.);
- Esperienza consolidata sia nell'elaborazione di programmi di Audit che nell'effettuazione di attività di tutoraggio degli stessi, quale metodo e tecnica innovativa da utilizzare per l'esecuzione dei controlli ufficiali;
- Elevata conoscenza ed applicazione delle regole per l'accreditamento istituzionale, finalizzata ad assicurare qualità a tutte le fasi di lavoro del Servizio;
- Elevata professionalità ed esperienza consolidata nell'ambito delle attività di promozione della salute con particolare riferimento ad alimentazione e stili di vita salutari;
- Esperienza nella progettazione, realizzazione e coordinamento di progetti di promozione della salute anche in collaborazione con altri Dipartimenti aziendali, enti, università, istituzioni scolastiche, amministrazioni locali, associazioni, terzo settore.

Competenze manageriali

- Capacità di definire gli obiettivi operativi nell'ambito della programmazione aziendale, dipartimentale e delle risorse assegnate;

- Capacità di negoziare il budget e gestire l'U.O. in aderenza agli atti programmatori dell'Azienda e del Dipartimento di Prevenzione;
- Utilizzo delle tecniche di gestione per obiettivi e approccio di *problem solving*;
- Orientamento a valorizzare il ruolo di tutti gli operatori della U.O. e a favorirne la crescita professionale;
- Utilizzo delle tecnologie informatiche al fine di assicurare, nei tempi stabiliti, i flussi di attività;
- Capacità di motivare e coinvolgere i propri collaboratori.

Innovazione, ricerca e governo clinico

- Capacità di definire e utilizzare le procedure operative della struttura sia ai fini dell'accreditamento della struttura che per la gestione del rischio clinico;
- Capacità di identificare e mappare i rischi prevedibili collegati all'attività professionale;
- Orientamento a nuovi modelli organizzativi e capacità di guidarne l'evoluzione;
- Capacità di gestione della sicurezza, dei rischi professionali e della privacy;

Conoscenze scientifiche

Partecipazione attiva anche in qualità di relatore e/o moderatore a corsi e congressi di rilevanza regionale e nazionale.

Attitudini

Viene richiesta attitudine ad instaurare rapporti dinamici e costruttivi, orientata verso innovazioni organizzative, mantenendo un clima interno favorevole alla crescita delle conoscenze e delle competenze dei collaboratori e promuovendo lo sviluppo dello spirito di appartenenza all'Azienda.

Utilizzo di tecnologie

Buona conoscenza delle tecnologie informatiche (pacchetto Microsoft Office).

Conoscenze linguistiche

Buona conoscenza della lingua inglese.