



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

CURRICULUM PROFESSIONALE

Io sottoscritta **PAOLA NAVACCHIA**

DIRIGENTE MEDICO 1° LIVELLO del

Dipartimento di SANITA' PUBBLICA dell'Azienda USL

Unità operativa di appartenenza: IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE CITTA'

Dichiaro le seguenti esperienze professionali:

Dal 2.11.89 al 14.12.90 assistente medico a tempo determinato Servizio Igiene e Sanità Pubblica USL 22; dal 17.6.91 al 30 aprile 2009 prima assistente e poi dirigente medico 1° livello Servizio Igiene Pubblica S. Lazzaro di Savena a tempo indeterminato; dal 1.5.2009 a tutt'oggi dirigente medico 1° livello presso Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Bologna.

Dal 16.12.2013 incarico dirigenziale di Responsabile della Struttura Semplice Igiene e Nutrizione nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica (Delibera del direttore Generale n°295 del 16.12.2013).

Dal 1.12.2017 incarico dirigenziale di Responsabile della Struttura Semplice Igiene Alimenti Est (Delibera 394 del 22.11.2017).

Altre esperienze professionali svolte in ambito diverso dal SSN sono state: consulenza - incarico libero-professionale di medico competente presso centri privati di Medicina del Lavoro Sicurtecnica, Dagnini e Moscati (anni '85-'92); incarico medico specialista ambulatoriale in Medicina del Lavoro a 18 ore settimanali presso INAIL Ferrara dal 26.02.91 al 15.06.91.

Laureata in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Bologna in data 21.10.83, ho conseguito le Specializzazioni in Medicina del Lavoro presso l'Università degli Studi di Bologna in data 8.7.87 e in Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso l'Università degli Studi di Bologna in data 4.7.91.

Ho partecipato nell'anno accademico 2005-2006 in qualità di uditore al Master Universitario di II° livello in Epidemiologia per i Servizi sanitari Regionali dell'Università di Bologna-Scuola Superiore di Politiche per la Salute, per una frequenza complessiva di 290 ore e presentazione di tesi finale inerente l'indagine PASSI.

Ho conseguito in data 17.11.2014 Master Universitario di II° livello in Alimentazione e Educazione alla salute nell'anno accademico 2012-2013 presso l'Università degli Studi di Bologna.

Dal 1990 al 2009 presso l'Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Bologna Sud - area territoriale di S.Lazzaro ho partecipato a tutte le attività di Igiene Pubblica (Igiene Edilizia Urbanistica, Profilassi, Medicina legale come attività ambulatoriale individuale e collegiale e attività necroscopica), acquisendo specifiche esperienze e competenze, oltre ad autonomia operativa, nell'ambito del Coordinamento Alimenti. Nel periodo indicato e nell'ambito di: rilascio dei pareri per autorizzazione sanitaria- poi istruttoria

per DIA/notifica alla produzione vendita e somministrazione di alimenti e bevande; campioni alimenti; acque potabili; controlli ufficiali e ricadute collegate (atti prescrittivi, sospensioni, sanzioni amministrative e penali); gestione delle "allerta"; gestione degli episodi di tossinfezione alimentare, sono stata responsabile di procedimento e referente unica, su subdelega del Direttore di U.O.C., per l'area distrettuale di S.Lazzaro di Savena. Fino ad istituzione del SATer ho gestito il team tecnico dell'area territoriale di S.Lazzaro di Savena assegnato al Coordinamento Alimenti, in particolare per la distribuzione carichi di lavoro e il monitoraggio/ valutazione dei risultati. Ho svolto nel corso degli anni una funzione costante di tutoraggio e supervisione nei confronti del personale afferente al Coordinamento Alimenti, perseguendo la finalità della conoscenza e applicazione delle normative specifiche, continuamente innovate fino all'emanazione dei Regolamenti Europei che hanno radicalmente modificato le precedenti modalità operative. Gli strumenti adottati per l'appropriatezza e la qualità dei prodotti sono stati: la partecipazione ai tavoli di lavoro Aziendali, in particolare al Gruppo Alimenti Dipartimentale e di Area Vasta, la partecipazione ai gruppi di progetto obiettivo e alla stesura delle procedure (in particolare le 2 procedure di Area Vasta "Iter procedurale per le Autorizzazioni Sanitarie" e "Prevenzione dei rischi per la salute legati alla produzione di conserve vegetali"); riunioni settimanali con il team tecnico con la finalità di ridurre la variabilità operativa individuale attraverso la condivisione di linee guida interne e di assicurare la "continuità storica" del Servizio. Ho contribuito attivamente al raggiungimento degli obiettivi del Piano di Lavoro e segnatamente agli obiettivi di budget relativi alla sicurezza alimentare nell'Unità Operativa Bologna Sud, e ho assicurato in prima persona il conseguimento degli obiettivi stessi nell'area distrettuale di S. Lazzaro di Savena fino al 30 aprile 2009.

Nel periodo 1996-2004 sono stata Responsabile del Settore di Medicina del Lavoro per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria ex DLgs 626/94 per i dipendenti dell'Azienda USL Bologna Sud e di 8 Comuni del territorio Aziendale con specifico incarico, conferito dalla Direzione Generale dell'Azienda USL Bologna Sud con Deliberazione n°1020 del 26.10.1996, di sovrintendere e coordinare l'attività dei medici competenti assegnati al Settore di Medicina del Lavoro. Ho ricoperto un incarico di responsabilità nella gestione del centro di costo del Settore e delle risorse umane ad esso assegnate (consistenti in 3 medici competenti e 1 ASV) per l'assolvimento dell'obbligo normativo della sorveglianza sanitaria. Si è trattato di funzione complessa svolta in completa autonomia su mandato della Direzione Generale e in staff alla Direzione Sanitaria.

L'obiettivo richiesto dalla Direzione Generale Bologna Sud era l'assolvimento dell'obbligo normativo, posto in capo alla Direzione stessa, della sorveglianza sanitaria dei propri dipendenti; tale obiettivo è stato costantemente raggiunto negli 8 di permanenza all'incarico assegnato.

Dal 1.5.2009 a tutt'oggi la mia attività lavorativa è proseguita presso l'Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Città, dove ho continuato l'attività legata alla sicurezza alimentare e ho ampliato l'ambito di competenza alle tematiche di igiene della nutrizione.

Per quanto riguarda la Sicurezza alimentare e in particolare gli ambiti di autonomia, su subdelega del Direttore di Unità Operativa Complessa, sono stata responsabile di procedimento e referente per le attività di produzione somministrazione e vendita alimenti di 7 (su 14) quartieri di Bologna e ho svolto in autonomia le attività

bisettimanali di ricevimento cittadini e progettisti finalizzate all'offerta all'utenza di un servizio integrato che assicuri agli Operatori del Settore Alimentare, all'atto dell'avvio o della modifica di un'attività, il rispetto dei criteri previsti dai regolamenti vigenti, sia edilizi che igienico-sanitari.

Negli anni 2011-2012 sono stata referente operativo nell'ambito del "Progetto Sibilla" della "Caratterizzazione della qualità microbiologica della pasta ripiene a base di carne prodotte a Bologna: il tortellino". Il Progetto Regionale Sibilla, nato con la finalità di applicare i principi della Microbiologia Predittiva all'attività di controllo ufficiale degli Operatori del Settore Alimentare, coordinato dall'Azienda USL di Reggio Emilia e con la consulenza tecnico-scientifica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, ha tra gli altri obiettivi quello di concorrere all'implementazione del sito ARS ALIMENTARIA, sviluppato dalla sede di Brescia dell'Istituto, e a livello locale quello di salvaguardare il profilo microbiologico di prodotti alimentari tipici. Lo svolgimento del progetto ha comportato la progettazione e attuazione di un programma di controlli ufficiali e di campionamenti del settore della produzione di pasta fresca ripiena a Bologna. Nell'ambito del progetto ho svolto attività di tutoraggio di un laureando in Scienze biologiche per l'A.A. 2011-2012 e sono stata correlatrice della tesi di laurea a titolo "Caratterizzazione del tortellino di Bologna: contributo ad una microbiologia predittiva".

Per quanto riguarda l'Igiene della nutrizione, dal 1.5.2009 sono referente operativo per l'Azienda delle attività rivolte alla tutela del paziente celiaco.

Svolgo, nell'ambito del Progetto previsto e finanziato dalla Regione Emilia Romagna "Piano di sorveglianza della ristorazione per celiaci nella ristorazione collettiva pubblica e privata", attività di controllo ufficiale, audit e verifica dei piani di autocontrollo di tutte le attività presenti nel territorio della Città, con particolare riguardo alle ristorazioni rivolte alle utenze sensibili.

In attuazione al Progetto previsto e finanziato dalla Regione Emilia Romagna "Formazione e aggiornamento sulla celiachia rivolto a ristoratori e albergatori", ho realizzato tutti i corsi programmati (nel periodo 2009-2013 per l'intero territorio dell'Azienda USL, dal 2014 a oggi quelli effettuati nel territorio della Città).

In ambito di sorveglianza nutrizionale dei soggetti celiaci, partecipo all'implementazione del progetto regionale "Miglioramento nutrizionale dell'alimentazione dei celiaci", che si pone l'obiettivo di favorire nel celiaco neodiagnosticato l'adozione del nuovo regime alimentare, di agevolarne l'inserimento nelle attività scolastiche, sportive e lavorative e di migliorarne l'alimentazione diminuendo l'incidenza della sindrome metabolica in questa popolazione.

Ho partecipato alle indagini di sorveglianza nutrizionale (OKkio, PASSI) e ai progetti finalizzati alla promozione di un'alimentazione salutare nelle diverse età della vita (progetti SAMBA, Sani stili di Vita, utilizzazione sale iodato, indagini nutrizionali negli ambienti di lavoro ACMA e Cesab-Toyota e lavoratori notturni dell'Azienda USL di Bologna). Nel 2009 sono stata referente per la Regione Emilia Romagna del Centro Nazionale Malattie Rare nell'ambito del progetto nazionale "Riduzione del rischio di difetti congeniti mediante la somministrazione di acido folico in epoca periconcezionale" promosso dal Centro Nazionale Malattie Rare - ISS in collaborazione tra Ministero della Salute, Dipartimento dell'Innovazione, Direzione Generale dei Farmaci e Dispositivi Medici e Istituto Superiore di Sanità.

Sono stata nominata tutor per la Regione Emilia Romagna nel progetto di formazione di medici, biologi, farmacisti e ostetriche per la promozione Acido Folico per la prevenzione Primaria di Difetti Congeniti dell'Istituto Superiore di Sanità, contribuendo alla realizzazione del progetto di Formazione a Distanza (FAD) implementato dal CNMR, i cui esiti sono stati presentati al Convegno annuale dell'Istituto Superiore di Sanità- 9 ottobre 2009.

Ho conseguito in data 31.12.2009 la qualifica di "auditor formato per la conduzione di audit sugli Operatori del Settore Alimentare" avendo frequentato la quinta edizione del progetto Regionale (SICAL) di cui alla Delibera di Giunta Regionale n°2035/2005; nel periodo successivo all'ottenimento della qualifica ho effettuato 5 audit su Operatori del Settore Alimentare in ruolo di team-leader e, ove necessario, di tutor degli operatori in formazione.

Ho collaborato attivamente, su specifica richiesta del Direttore U.O.C. Igiene e Nutrizione Città e nell'ambito dell'implementazione del sistema di qualità dei SIAN, allo svolgimento di:

-audit regionale relativo al controllo ufficiale espletato dal DSP dell'Azienda USL di Bologna sulla ristorazione ospedaliera effettuato il 10.6.2010 presso il Policlinico S.Orsola Malpighi

-audit regionale di sistema su SIAN-SVET in data 14/2/2011,

-audit regionale relativo alla realizzazione degli adempimenti e dei controlli finalizzati alla protezione dei soggetti celiaci del 19.4.2012

-visita di verifica per accreditamento e audit di sistema in data 13 e 14 dicembre 2016.

Dal 16.12.2013 ricopro incarico dirigenziale di **Responsabile della Struttura Semplice Igiene e Nutrizione** nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica. Detto incarico comporta il raggiungimento degli obiettivi del Piano di Lavoro e segnatamente agli obiettivi di budget assegnati alla Struttura dal Direttore dell'Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione, con la collaborazione di 4 dietiste.

Di particolare rilevanza l'implementazione e la realizzazione dei progetti di seguito delineati:

1) Referente operativo per il **Progetto di ricerca "Alimentazione e stili di vita salutari"** approvato dal Comitato etico in data 12.9.2014 (Prot. Progetto 1842 Codice CE 14086). Lo studio ha interessato i 6 Distretti aziendali coinvolgendo circa 200 persone in un percorso strutturato che si propone di incrementare negli aderenti le conoscenze inerenti uno stile alimentare e di vita efficaci nella prevenzione primaria della malattia neoplastica favorendo, nei partecipanti, il cambiamento delle abitudini in tal senso.

Nello specifico il percorso proposto è un'applicazione operativa dei contenuti delle Linee guida internazionali 2007 "Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer" del World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research (WCRF/AIRC), arricchiti anche di parti formative specifiche sul particolare valore preventivo e protettivo di alcune categorie di alimenti (quali le brassicacee, il té verde, la curcuma, l'aglio ecc.) che per la loro importanza assumono il nome di "alimenti".

I percorsi si sono articolati in 7 incontri, 3 per la fase formativa e 4 per le fasi sincretico-esperienziale e resiliente, questi ultimi ampiamente interattivi e finalizzati a verificare la fattibilità del cambiamento proposto, ad acquisire abilità pratiche, a rinforzare la motivazione al cambiamento per consolidare nel tempo le conoscenze e attitudini acquisite il livello di motivazione al cambiamento di abitudini alimentari e motorie non salutari.

Sia nella fase di trasmissione delle informazioni, sia nella fase di rinforzo delle motivazioni personali dei partecipanti, sono state utilizzate le tecniche e le strategie del

Colloquio motivazionale, definito come “uno stile di comunicazione collaborativo e orientato, che presta particolare attenzione al linguaggio del cambiamento, progettato per rinforzare la motivazione personale e l’impegno verso un obiettivo specifico ...” (Miller e Rollnick, 2013).

Lo studio si è proposto anche obiettivi di efficacia, consistenti nella rilevazione di modificazioni dello stile alimentare e di vita, di parametri antropometrici e dell’indice di flogosi PCR valutati con questionari mirati, visite mediche e prelievo ematici prima, durante e a fine percorso.

Al momento attuale, è stata ultimata l’attuazione dei percorsi nei 6 Distretti ed è in corso l’elaborazione dei dati complessivi.

2) Referente operativo per l’Obiettivo di budget Qualità e Innovazione 2016 “Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari”.

L’obiettivo si proponeva di realizzare percorsi integrati, in collaborazione con le Unità Operative di Oncologia, Gastroenterologia, Dietologia e Nutrizione Clinica e Psicologia Clinica per la prevenzione terziaria delle recidive dei tumori mammari e dei tumori del colon.

Sono stati condivisi con tutte le Unità Operative coinvolte i contenuti formativi, finalizzati a promuovere informazione e consapevolezza sul ruolo dello stile alimentare e di vita nell’ambito della prevenzione delle recidive del tumore; in seguito sono stati realizzati incontri con i pazienti oncologici in follow-up negli ambulatori di Gastroenterologia e Oncologia. Gli incontri realizzati (in numero di 6, come previsto dall’Obiettivo di budget, di cui 3 rivolti alle donne operate di tumore mammario e 3 rivolti a pazienti sottoposti a diagnostica colonscopica di 2° livello per positività del sangue occulto fecale allo screening) si sono svolti in tutte le Aree territoriali Aziendali, e hanno visto la contemporanea presenza dei medici delle Unità Operative di Oncologia e Gastroenterologia e mia per il Dipartimento di Sanità Pubblica.

L’attività formativa svolta dall’Unità Operativa è attualmente prevista all’interno del PDTA del cancro colo-rettale.

3) Referente operativo nell’ambito del Progetto 2.15 del Piano Regionale della Prevenzione del punto 6: “Alimentazione prevenzione delle recidive di tumore”.

Il progetto prosegue per il 2017 le finalità perseguite con l’Obiettivo di budget Qualità e Innovazione 2016 “Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari” e consolida la collaborazione con le Unità Operative di Oncologia, Gastroenterologia, Dietologia e Nutrizione Clinica e Psicologia Clinica.

Nel 2017 sono stati realizzati 7 incontri, già concordati con le Unità Operative coinvolte e pubblicizzati negli ambulatori di Oncologia e Gastroenterologia dei diversi distretti con volantini esplicativi di invito. Il progetto prevede anche la collaborazione con gli Istituti Alberghieri che hanno partecipato al progetto “Scegli con gusto, gusta in salute” e si propone di realizzare anche laboratori di cucina salutare.

Nel 2018 sono in corso di realizzazione 3 eventi formativi rivolti ai pazienti della Colon Unit dell’Ospedale Bellaria.

La rete di collaborazione è stata ampliata anche attraverso il contatto con le associazioni di pazienti, segnatamente con “Komen” e “Il seno di poi”.

Per questo progetto l’Unità Operativa Igiene alimenti e Nutrizione di Bologna è riferimento per il coordinamento regionale.

4) Referente per il progetto “Promozione della salute nei luoghi di lavoro-Alimenta la tua salute-alimentazione salutare e sani stili di vita negli operatori dell’azienda USL di Bologna” per i dipendenti dell’Ospedale Bellaria nel 2016.

5) Referente per il progetto “Promozione della salute nei luoghi di lavoro-Alimenta la tua salute-alimentazione salutare e sani stili di vita negli operatori dell’azienda USL di Bologna” per i dipendenti dell’Ospedale Maggiore nel 2017.

6) Referente per il progetto “Promozione della salute nei luoghi di lavoro-Alimenta la tua salute-alimentazione salutare e sani stili di vita negli operatori dell’azienda USL di Bologna” per i dipendenti del restante territorio Aziendale nel 2018.

Questi ultimi 3 progetti sono stati approvati e finanziati dalla Regione Emilia Romagna e si propongono di offrire ai dipendenti dell’Azienda USL strumenti rivolti al miglioramento delle condizioni di salute attraverso il miglioramento degli stili alimentari e di vita. In particolare, l’offerta consiste sia nella realizzazione di eventi formativi-informativi inerenti le più importanti tematiche relative all’alimentazione salutare e all’attività fisica sia nella possibilità di accedere a un percorso ambulatoriale individuale finalizzato al contenimento/perdita del peso corporeo e all’acquisizione di abitudini alimentari salutari.

Nel 2016 sono stati realizzati per l’Ospedale Bellaria 12 incontri che hanno visto la partecipazione complessiva di 451 dipendenti e sono stati presi in carico ambulatoriale 60 dipendenti.

Per il 2017 sono stati effettuati altri 12 incontri ed è stata attivata nuovamente l’offerta ambulatoriale, tuttora in corso.

7) Referente del Progetto 5.9 del Piano Regionale della Prevenzione: “Promozione della qualità nutrizionale dell’offerta alimentare scolastica”.

Il progetto è finalizzato ad incrementare il numero delle scuole che prevedono la somministrazione di menù salutare, conformemente ai parametri previsti dai Contributi n.56 RER “Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna” e dalla Delibera RER n.418 4/04/12 “Linee guida per una sana alimentazione a scuola”.

L’Unità Operativa Igiene e Nutrizione valuta le richieste di tabelle dietetiche presentate dalle scuole pubbliche e private dell’intero territorio Aziendale. Le scuole che offrono un servizio mensa sono complessivamente 635 e 609 (pari al 96% che risulta superiore all’atteso del 95%) sono quelle che propongono tabelle dietetiche approvate dall’Unità Operativa.

Dal 1.12.2017 la ridenominazione dell’incarico dirigenziale a **Responsabile della Struttura Semplice Igiene Alimenti Est** ha comportato un ampliamento consistente dell’ambito di responsabilità, che attualmente prevede la realizzazione degli obiettivi di budget in ambito nutrizionale e anche in ambito sicurezza alimentare. Questi ultimi, precedentemente assicurati da un Responsabile di Struttura Semplice per l’Area Città, attualmente vanno presidiati per l’intero territorio dell’Area Est, che accorpa a Bologna i 6 Comuni del Distretto di S.Lazzaro di Savena (S.Lazzaro, Ozzano, Monterezeno, Pianoro, Loiano, Monghidoro).

Tale territorio, ampiamente variegato e complesso quanto a caratteristiche produttive e necessità dell’utenza, è caratterizzato da un numero elevatissimo di unità produttive pari attualmente a oltre 9.000.

Tra queste spiccano per importanza le attività di produzione pasti per **utenze sensibili**: i Centri di Produzione Pasti e le cucine interne preparano complessivamente circa 25.000 pasti giornalieri per la ristorazione collettiva scolastica di diverso ordine e grado; le cucine dei 2 principali ospedali cittadini, Maggiore e S.Orsola, preparano giornalmente per i degenti e i dipendenti circa 7.000 pasti per l’intero territorio Aziendale; le strutture socio-assistenziali accreditate provvedono giornalmente alla refezione di circa 2100 ospiti, pari a oltre il 60% dell’intero territorio Aziendale. Inoltre, non sono

trascurabili gli altri ospedali pubblici (Loiano), privati e privati accreditati, nonché i due istituti penitenziari cittadini. Ovviamente in tutte queste strutture, nel rispetto dei criteri di categorizzazione del rischio previsti dalla Regione Emilia-Romagna, i controlli devono essere particolarmente regolari e ravvicinati per la sorveglianza dei requisiti attinenti alla sicurezza alimentare, ma va presidiata anche la sicurezza nutrizionale del pasto in modo appropriato, per prevenire i rischi relativi agli squilibri nutrizionali propri delle diverse fasce di età.

Sono comunque presenti anche aziende produttive solide, fortemente radicate nel territorio e rappresentate in tutto il territorio nazionale quali Segafredo Zanetti, Arpa Lieviti e Conserve Italia, che sono fonte di intense attività di scambio; gli scambi con i paesi extra-UE rendono necessari circa 250 certificazioni annuali per l'export.

Per tutte le funzioni descritte si sono resi e si rendono necessari, oltre ai rapporti con l'utenza che a vario titolo è diretta committente, rapporti diretti regolari e costanti con Servizi, Unità Operative e Aree del Dipartimento di Sanità Pubblica (ISP, IAN, Medicina dello Sport, Area Sanità Pubblica Veterinaria, Area prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, U.O. Epidemiologia Promozione della salute e Comunicazione del rischio), Aziendali extra-dipartimentali (Dipartimento ospedaliero e Distretti) ed esterni all'Azienda (Comuni, Provincia, Regione, Ministero della Salute, Carabinieri, NAS, ARPA, IZS, Procura della Repubblica).

Dal 1990 al 2016 ho effettuato turni in reperibilità-guardia attiva per le emergenze igienico-sanitarie e le certificazioni necroscopiche.

Bologna, 3 agosto 2018

Paola Navacchia


Firmato

Il Direttore Unità Operativa Complessa
Igiene Alimenti e Nutrizione Est
Dr.ssa Emilia Guberti

