



**AVVISO PUBBLICO PER IL CONFERIMENTO DELL'INCARICO DI DIRETTORE
DELLA STRUTTURA COMPLESSA «U.O. VETERINARIA B (SC)»
NELL'AMBITO DEL DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA**

A) DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO

La struttura complessa denominata "UO Veterinaria B (SC)" è un'articolazione organizzativa del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Bologna. La mission della struttura complessa consta nella garanzia di tutela della salute e degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto conto della tutela della salute e del benessere degli animali e dell'ambiente, così come previsto dai Regolamenti Comunitari del Pacchetto Igiene.

La struttura complessa opera in un territorio molto vasto e complesso, quale quello di competenza dell'Azienda USL di Bologna, suddiviso in sei aree geografiche riconducibili ai sei distretti, di committenza e garanzia, caratterizzati da diversa conformazione geografica (pianura, appennino, centro urbano di grandi dimensioni).

In tale territorio, che costituisce un importante snodo commerciale per l'ambito alimentare di origine animale, sono presenti:

- importanti aziende dei settori della trasformazione delle carni, della lavorazione del latte e della produzione del Parmigiano Reggiano, con elevati volumi produttivi, abilitati all'export verso paesi terzi compresi gli USA; alcune di queste imprese sono di rilevanza nazionale sul piano economico;
- numerosi depositi di alimenti;
- diversi impianti di macellazione, sezionamento carni, centri di lavorazione della selvaggina e numerose piccole e medie attività artigianali legate alla tradizionale produzione di salumi e formaggi;
- diversi impianti di lavorazione e commercializzazione di prodotti ittici;
- numerosissime attività commerciali di vendita e somministrazione alimenti insediate, con maggiore prevalenza nel territorio della città di Bologna.

PROFILO OGGETTIVO

La UO Veterinaria B (SC) è una struttura complessa della disciplina dell'Igiene della Produzione, Commercializzazione degli Alimenti di Origine Animale che opera nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Bologna.

La sua mission si esplica principalmente nell'effettuare attività nell'ambito dei LEA definiti per la Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori:

- a) LEA - Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente.

Gestione Processo di riconoscimento.

Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia ed attività.

Esecuzione dei prescritti sopralluoghi.

- b) LEA - Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina.
Piano specifico controllo su impianti di macellazione e centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti.
- c) LEA - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti.
Piano specifico controllo attività di deposito frigorifero alimenti di origine animale (Sez. 0) e impianti di riconfezionamento.
Piano specifico controllo attività di sezionamento delle carni fresche, produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente.
Piano specifico controllo attività di produzione prodotti a base di carne, grassi animali fusi, stomaci, vesciche, intestine, gelatine e collagene.
Piano specifico controllo prodotti della pesca.
Piano specifico controllo sugli impianti di produzione di prodotti a base di latte.
Piano specifico controllo impianti per imballaggio uova e ovoprodotti.
Piano specifico controllo attività registrate settore alimenti origine animale.
Piano specifico controllo ai fini del rilascio delle certificazioni export.
- d) LEA - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 625/17.
Esecuzione del Controllo Ufficiale e altre attività ufficiali attraverso Audit, Ispezioni, Campionamento ed analisi.
Provvedimenti conseguenti in seguito a Non Conformità o a esiti sfavorevoli esami di laboratorio.
Rendicontazioni/report informativi ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni LEA - Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti.
- e) LEA Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo.
Piano specifico controllo laboratori autocontrollo.
- f) LEA - Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
Piano specifico campionamento alimenti.
- g) LEA - Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e gestione emergenza.
Attivazione, diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli operatori; sorveglianza.
- h) LEA - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari.
Supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio
controlli e campionamenti nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti a rischio.

Inoltre, la struttura garantisce:

- 1) la realizzazione di azioni di informazione/formazione rivolte alla popolazione e agli operatori economici in tema di sicurezza alimentare;
- 2) la realizzazione di progetti di comunicazione e di promozione della salute (anche in collaborazione con altre UOC) rivolti alla popolazione che vedono la prevenzione come strumento efficace di miglioramento delle politiche sanitarie;
- 3) la partecipazione a progetti di ricerca con altri dipartimenti, istituti universitari, Ministero della Salute, fondazioni ed associazioni del terzo settore;

- 4) il tutoraggio per studenti provenienti dal corso di laurea in Medicina Veterinaria, master universitari e scuole di specializzazione universitarie.

L'UO (SC) è articolata in due strutture semplici territoriali. Alla Direzione della Struttura Complessa Veterinaria B è richiesto di sostenere in modo propositivo il processo di integrazione in rete con le attività previste presso il Dipartimento di Sanità Pubblica.

PROFILO SOGGETTIVO

Al Direttore della struttura complessa "*U.O. VETERINARIA B (SC)*" sono richieste le competenze professionali, manageriali, relazionali, delle conoscenze scientifiche e di attitudine necessarie per il perseguimento dei compiti e delle responsabilità, come sinteticamente declinate di seguito.

Relativamente alla Leadership e agli aspetti manageriali per il raggiungimento degli obiettivi il Direttore deve:

- conoscere i concetti di Mission e Vision dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda;
- conoscere l'atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento;
- possedere capacità manageriali, programmatiche ed organizzative delle risorse assegnate;
- conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili e le principali novità scientifiche di settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della Mission della struttura di appartenenza e dell'Azienda nel suo complesso;
- conoscere il processo di budgeting aziendale e collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza, anche in rapporto a quanto definito dal budget e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti;
- saper programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamentali organizzative secondo le disposizioni aziendali;
- saper programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza;
- saper gestire la propria attività in modo coerente con le risorse finanziarie, strutturali, strumentali e umane disponibili, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dalle linee guida, dalle specifiche direttive aziendali e dai principi della sostenibilità economica;
- conoscere i Piani aziendali per la prevenzione della corruzione e della trasparenza;
- conoscere gli indicatori di processo e di esito delle attività proprie dell'unità operativa che dirige;
- organizzare il lavoro dell'equipe in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali;
- promuovere un clima collaborativo attraverso capacità gestionale dell'area emozionale, motivazionale e relazionale, così da sviluppare un servizio sistematico ispirato ai principi di qualità e miglioramento continuo sia per l'utenza che per i collaboratori;
- conoscere principi e finalità dei sistemi di valutazione e sistemi premianti;

- garantire un'efficace gestione della relazione e comunicazione con gli utenti all'interno della struttura complessa;
- utilizzare in modo corretto ed appropriato le attrezzature, i dispositivi e gli altri materiali sanitari e partecipare alla valutazione delle principali tecnologie sanitarie esistenti o di nuova introduzione.

Relativamente al Governo Clinico il direttore deve:

- programmare e coordinare l'attività dell'unità operativa complessa nel settore degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati;
- collaborare al miglioramento dell'organizzazione del governo dei servizi; deve avere esperienza nella realizzazione e gestione dei percorsi condivisi con le altre strutture dipartimentali e aziendali ed i professionisti coinvolti;
- attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali del rischio clinico e della sicurezza degli alimenti di origine animale ed adottare modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico per gli operatori;
- saper promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche.

Relativamente alla Pratica clinica e gestionale specifica il Direttore deve possedere:

- competenze tecnico-professionali che rendano possibile la collaborazione tra professionisti appartenenti ad altre UOC, attraverso la definizione degli obiettivi operativi nell'ambito della programmazione aziendale e dipartimentale;
- capacità di organizzare e gestire le attività e le prestazioni specifiche della disciplina dell'igiene e sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale
- approfondita conoscenza della normativa extra comunitaria legata all'export di prodotti di origine animale verso paesi terzi, comprese le attività di controllo e organizzazione dei sopralluoghi negli stabilimenti che effettuano export verso paesi terzi;
- approfondite nozioni relative sia alla normativa FSIS USDA sia ai parametri applicabili nelle realtà produttive peculiari del territorio bolognese;
- esperienza nella definizione e gestione del Budget assegnato relativamente agli obiettivi economico-finanziari e quelli connessi alle attività svolte;
- capacità di relazionarsi e di negoziazione per favorire una positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima in ambito organizzativo;
- capacità ed esperienza di interazione con le altre strutture dipartimentali e dell'azienda o con altri soggetti esterni all'azienda, che realizzano i controlli nell'ambito della sicurezza alimentare (Polizia Locale, NAS, Guardia Costiera, Questura, Polizia Stradale, ecc.);
- capacità di programmare e gestire le risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza;
- capacità di promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi/professionali;
- capacità di effettuare verifiche periodiche sul raggiungimento degli obiettivi assegnati con reportistica standardizzata e valutata attraverso periodici incontri;
- capacità di assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza alimentare;
- capacità di monitorare e rispettare l'applicazione degli aspetti normativi/regolamentari

europei, nazionali e regionali di riferimento del codice di comportamento dei dipendenti pubblici e della normativa in ambito di prevenzione della corruzione e rispetto normative sulla privacy;

- capacità di promuovere l'implementazione costante di progetti di miglioramento continuo della qualità;
- esperienza nella produzione di linee guida e procedure operative, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Sanità Pubblica e con altre strutture aziendali, favorendo la formazione del personale afferente all'unità operativa;
- consolidata e comprovata esperienza nella implementazione dei Sistemi di gestione della qualità coerentemente ai modelli regionali e nazionali di riferimento;
- consolidata e comprovata esperienza nel promuovere progettualità di miglioramento della qualità dell'attività erogata tramite l'individuazione, selezione e definizione degli errori, l'analisi accurata dei fattori di rischio in collaborazione con le altre strutture aziendali e dipartimentali;
- consolidata esperienza nell'organizzazione di visite istituzionali quali ad esempio delegazioni straniere o Ministeriali, avendo spiccate capacità espositive e relazionali;
- consolidata e comprovata esperienza nell'esecuzione di audit presso le strutture sanitarie e presso gli Operatori del Settore Alimentare;
- attitudine personale allo scambio professionale ed alla comunicazione idonea a creare un fattivo rapporto di fiducia con i professionisti afferenti alle diverse realtà dipartimentali e territoriali;
- adeguata attenzione al raggiungimento della qualità complessiva (ideale, programmata, erogata, comparata e percepita) dell'UOC da dirigere.

Il Direttore deve, inoltre:

- controllare l'efficacia delle attività dell'U.O. tramite periodici incontri e promuovere l'aggiornamento e le inter-relazioni con specialisti di altri centri, stimolando la partecipazione a tavole rotonde e/o congressi;
- possedere la capacità di gestione del personale anche in condizioni di stress organizzativo, sapendo gestire i conflitti interni al gruppo e costruire un buon clima lavorativo;
- possedere un'ampia conoscenza del territorio, delle sedi territoriali, degli uffici con precisa collocazione del personale;
- possedere precise competenze nella gestione di procedure complesse del sistema informativo aziendale con particolare riferimento ad estrazioni ed elaborazione dei dati in modo autonomo;
- autonomia nell'utilizzo di Babel in tutte le sue funzioni;
- avere l'attitudine al lavoro d'equipe anche con il coinvolgimento del personale tecnico e di comparto;
- saper gestire situazioni complesse e problem solving con prestazioni lucide e ponderate;
- possedere ampia conoscenza nel settore della selvaggina selvatica cacciata ed intrattenere rapporti di collaborazione e fiducia con le autorità coinvolte;
- possedere conoscenze della situazione epidemiologica sulle principali malattie infettive veterinarie e conoscerne i risvolti che esse hanno nella filiera produttiva fino alle problematiche che possono derivare dalle stesse negli stabilimenti produttivi con relative implicazioni nel settore delle esportazioni;

- mantenere l'aggiornamento di Linee Guida, Procedure, Istruzioni Operative e Protocolli e vigilare sulla loro applicazione.

Deve anche progettare e realizzare percorsi e attività che:

- siano efficaci, efficienti, appropriati dal punto di vista clinico ed organizzativo e coerenti con gli indirizzi della programmazione aziendale, regionale e nazionale;
- garantiscano l'equità dell'assistenza, escludendo interessi personali, professionali e dell'Organizzazione;
- adattino alla realtà locale documenti di indirizzo clinico assistenziale basati su prove di efficacia;
- tengano conto anche delle segnalazioni positive e negative ricevute da parte dell'utenza e degli stakeholder;
- coinvolgano l'utenza e rispecchino le necessità del territorio.