



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

A) DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO

La UOC IAN si occupa della sicurezza alimentare a tutela del consumatore attraverso il controllo delle attività di produzione, trasformazione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine non animale e delle bevande.

Interviene nei casi di emergenza e allerta alimentari all'interno del Sistema Rapido di Allerta organizzato a livello comunitario e nei casi di sospetta tossinfezione alimentare.

Rilascia certificazioni di esportazione di alimenti per Paesi Terzi e valida le attività sul portale TRACES.

La sicurezza alimentare e la corretta nutrizione sono fattori determinanti per la tutela e la promozione della salute. La normativa nazionale recentemente con la Legge n.149 del 3 ottobre 2025 ha riconosciuto ufficialmente l'obesità come malattia cronica, progressiva e recidivante; in questo ambito la UOC IAN è la struttura tecnica più adeguata a garantire percorsi di prevenzione e promozione della salute rivolti alle comunità più a rischio.

L'evoluzione della tecnologia, degli scambi commerciali, delle abitudini alimentari e di vita ha determinato l'esigenza di introdurre, accanto agli schemi collaudati di intervento, diverse modalità di procedere negli accertamenti e nuovi obiettivi da raggiungere.

L'alta complessità dell'incarico risulta particolarmente strategica rispetto alla mission aziendale in quanto rivolta alla tutela del cittadino consumatore sia garantendo la salubrità degli alimenti che promuovendo una sana alimentazione.

Entrambi questi aspetti risultano amplificati dalla presenza nel territorio aziendale di un Centro Agroalimentare che vede la UOC IAN impegnata sia sul versante delle progettualità connesse alle attività di educazione alla salute che su quelle della tutela della sicurezza degli alimenti distribuiti ai visitatori. Allo stesso tempo la UOC ha un proprio ufficio all'interno del Mercato Ortofrutticolo (CAAB) per svolgere le proprie attività di vigilanza e controllo della salubrità degli alimenti distribuiti.

L'evoluzione normativa legata al controllo sulle acque potabili ha portato una specializzazione nella partecipazione ai team per i Piani di Sicurezza dell'Acqua, sviluppati per le diverse zone di fornitura e per le varie tipologie di trattamenti di potabilizzazione e di tecnologie di disinfezione.

PROFILO OGGETTIVO

Il bacino di riferimento dell'UOC IAN è l'intero territorio aziendale, coincidente con gli ambiti dei 6 distretti sanitari (Appennino Bolognese, Pianura Ovest, Pianura Est, Savena-Idice, Bologna Città e Reno, Lavino, Samoggia).

Ha un'estensione di 2915 Km² ed una popolazione, al primo gennaio 2025, di 892.683 abitanti con esigenze e profilo di salute diversi.

Nel territorio insistono 45 comuni con i quali l'UO si interfaccia per la gestione delle problematiche relative alle attività di produzione, vendita e somministrazione alimenti, alle attività di ristorazione collettiva rivolta ad utenze sensibili (quali scuole, Case Protette, Case di Riposo, Ospedali), all'attività legata al controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari in agricoltura e all'attività di sorveglianza nutrizionale in particolare nelle collettività.

In ogni Distretto sono presenti uffici e operatori per l'erogazione delle attività di competenza.

Nel territorio sono insediate numerose imprese di produzione (anche a valenza nazionale/internazionale), di commercio e logistica, di trasporto, vendita e somministrazione di alimenti. Tra queste risalta la presenza sia dell'Interporto e del Centergross, importanti crocevia di intensi scambi commerciali internazionali che importanti aziende produttive del settore dolciario, della produzione e trasformazione di prodotti vegetali con elevati volumi produttivi ed esportazione dei prodotti in tutto il mondo. Presenti, anche, numerosissime aziende agricole con produzione ortofrutticola; la zona collinare è caratterizzata da un'elevatissima produzione vinicola di pregio.

Sul territorio è inoltre presente uno dei quattro zuccherifici ancora in attività in Italia, otto grandi torrefazioni di caffè, numerose industrie dolciarie, sei Centri Commerciali con la presenza di aziende della Grande Distribuzione Organizzata con i relativi Centri di Distribuzione, compresa una grande distribuzione di prodotti biologici.

È presente un importante scalo aeroportuale con numerose attività di ristorazione e commercio a servizio dei passeggeri che transitano nell'area.

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) soggetti a controllo della UOC ammontano al 31/12/2025 a 10.203 complessivamente. Tra questi 23 sono rappresentati da OSA riconosciuti in base al Regolamento CE 852/04, mentre i restanti sono registrati in base al Regolamento CE 852/04. I macrocomparti maggiormente rappresentati tra quelli registrati sono quello della ristorazione, quello del commercio e quello della trasformazione.

Il territorio è attraversato da quattro importanti assi autostradali (A1 Direttissima, A1 Panoramica, A14, A13) dove sono presenti Aree di ristoro ad alta frequentazione (Cantagallo, Pioppa, Bentivoglio, Roncobilaccio).

Sono infine presenti, nel territorio dell'UOC IAN, Centrali di potabilizzazione di acque superficiali di notevole importanza, come la Centrale Val di Setta che riceve le acque del Torrente Setta e del Fiume Reno e la Centrale del Bacino di Suviana, nonché centrali di potabilizzazione per il trattamento di acqua di falda emunte da cinque campi pozzo.

In tale contesto, in linea con quanto previsto dall'art.1 del Reg. CE 625/2017, l'attività di controllo espletata dalla UOC IAN deve essere orientata a:

- a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani, diretti o veicolati dall'ambiente;
- b) garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

Alla UOC IAN sono attribuite competenze in materia di:

- vigilanza igienico sanitaria sulla produzione, manipolazione, trasporto, deposito, conservazione, distribuzione e vendita di alimenti e bevande non di origine animale e sui materiali con cui sono a contatto, secondo una programmazione basata sul

- criterio di categorizzazione del rischio;
- vigilanza igienico sanitaria sugli impianti di produzione e di imbottigliamento di acque minerali naturali ed artificiali;
- controllo della qualità delle acque destinate ad uso umano;
- controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici, degli alimenti per la prima infanzia e degli integratori alimentari;
- vigilanza sull'impiego dei prodotti fitosanitari nei prodotti destinati all'alimentazione;
- rilascio/rinnovo di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari;
- formazione per il rilascio/rinnovo di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari;
- gestione delle procedure di registrazione e riconoscimento delle imprese alimentari di competenza; formazione degli operatori delle imprese del settore alimentare;
- prevenzione e sorveglianza delle tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare;
- gestione delle allerte alimentari di competenza e degli adempimenti legati all'Assistenza Amministrativa Comunitaria (AAC);
- certificazione per l'esportazione di alimenti non di origine animale;
- gestione dell'attività certificativa di funghi spontanei epigei raccolti da privati o destinati alla vendita e alla somministrazione, informazione ai consumatori e vigilanza sulla produzione e commercializzazione per la prevenzione delle intossicazioni da funghi;
- idoneità alla vendita di funghi freschi spontanei e porcini secchi sfusi;
- sorveglianza nutrizionale ed interventi di prevenzione sulla collettività rispetto a rischi derivanti da squilibri nutrizionali;
- valutazione e monitoraggio della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva con particolare riferimento alle mense scolastiche e socioassistenziali;
- promozione di corrette abitudini alimentari sia nella collettività (scuole, strutture protette, aziende) sia individuali;
- promozione di progetti innovativi legati ad alimentazione e prevenzione delle malattie cronico - degenerative;
- realizzazione di azioni di informazione/formazione rivolte alla popolazione e agli operatori sanitari in tema di promozione di corretti stili di vita;
- pianificazione di azioni di miglioramento e di formazione;
- realizzazione di progetti di comunicazione che vedono la prevenzione come strumento efficace di miglioramento delle politiche sanitarie;
- sviluppare progetti del Piano Regionale della Prevenzione coinvolgendo Enti locali, Istituzioni, Terzo settore e associazioni sportive per favorire l'adozione di uno stile di vita attivo nei vari ambienti di vita (scuola, lavoro, comunità) e contrastare la sedentarietà, valorizzando a tal fine spazi pubblici e privati.
- partecipazione a progetti di ricerca con altri dipartimenti, istituti universitari, Ministero della Salute, fondazioni ed associazioni del terzo settore;
- tutoraggio per studenti provenienti da vari corsi di laurea e master universitari;
- supporto all'integrazione e alla crescita professionale dei molteplici profili afferenti alla UO: medici, biologi, chimici, dietisti e tecnici della prevenzione.

PROFILO SOGGETTIVO

Al Direttore della struttura complessa denominata “U.O. *IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (SC)*” sono richieste le seguenti competenze professionali e manageriali

- elevata capacità di organizzazione e gestione dei servizi con elevato livello di responsabilità, autonomia oltre che capacità di problem solving;

- capacità di definire gli obiettivi operativi nell'ambito della programmazione aziendale, dipartimentale e delle risorse assegnate;
- capacità di negoziare il budget e gestire la UOC in aderenza agli atti di programmazione;
- capacità di definire e utilizzare le procedure operative della UOC;
- capacità di identificare e mappare i rischi prevedibili collegati all'attività professionale;
- sapersi orientare verso nuovi modelli organizzativi e capacità di guidarne l'evoluzione;
- forte orientamento alle reali esigenze dell'utenza, adeguando le proprie azioni al loro soddisfacimento, tutelandone il diritto alla riservatezza e privacy;
- 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 da 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 alla azienda sanitaria, istituzionalmente coinvolti nelle problematiche della sicurezza alimentare (Ministero, Regione, IZS, ARPAE, NAS, Prefettura, ecc.).
- esperienza consolidata sia nell'elaborazione di programmi di Audit che nell'effettuazione e attività di tutoraggio degli stessi, quale metodo e tecnica innovativa da utilizzare per l'esecuzione dei controlli ufficiali;
- elevata professionalità ed esperienza consolidata nell'ambito della prevenzione primaria legata 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, associazioni, terzo settore;
- capacità di progettazione di campagne di comunicazione per la realizzazione di una efficace promozione della cultura della prevenzione;
- capacità di attivare, curare e mantenere relazioni istituzionali a livello locale, regionale e nazionale per la progettazione e realizzazione di attività di ricerca su temi di promozione della salute;
- aggiornamento costante sulle principali tematiche e tecniche inerenti gli aspetti propri della disciplina;
- elevata capacità di elaborazione ed applicazione degli strumenti validi per l'accreditamento istituzionale;
- attitudine all'orientamento dei risultati valorizzando il lavoro multiprofessionale e multidisciplinare;
- attenzione alla gestione delle risorse umane assegnate all'Unità Operativa, sia in termini di efficiente utilizzo delle stesse relativamente agli obiettivi di produzione assegnati, sia in ordine ai percorsi di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale, anche mediante la predisposizione di un piano di sviluppo formativo coerente con le attitudini individuali, con le linee di indirizzo e gli obiettivi aziendali;
- capacità di promuovere un clima collaborativo e favorente l'integrazione tra gli operatori della propria UO e le altre UUOO del Dipartimento di Sanità Pubblica;
- capacità relazionali tali da favorire il coinvolgimento di professionisti di varia

estrazione formativa, di amministratori, di soggetti della comunità in progettualità di natura trasversale sia di sviluppo della ricerca sia di realizzazione di interventi di promozione della salute;

- capacità di promuovere progetti che tengano conto del rapporto ambiente/salute e sostenibilità.