

AVVISO PUBBLICO, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER IL CONFERIMENTO A UN DIRIGENTE VETERINARIO, DISCIPLINA IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI, DELL'INCARICO QUINQUENNALE DI DIREZIONE DELLA UOC IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DELL'ASL DI LATINA, INDETTO CON DELIBERAZIONE N. 791 DEL 04/07/2025

Profilo del Dirigente da incaricare

L'incarico di Direzione della Struttura Complessa per la **UOC Igiene Alimenti di Origine Animale** in relazione alla tipologia di attività svolte nella stessa richiede le seguenti competenze manageriali:

COMPETENZE ED ESPERIENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

a) Gestione manageriale e organizzazione

- esperienza gestionale e organizzativa,
- capacità di definire gli obiettivi operativi nell'ambito della programmazione aziendale, dipartimentale e delle risorse assegnate,
- capacità di negoziare il budget e gestire la struttura in aderenza agli atti programmatori,
- gestione della sicurezza sul lavoro,
- capacità di garantire il rispetto della normativa in ambito prevenzione della corruzione, trasparenza, equità ed accessibilità,
- forte orientamento alle reali esigenze dell'utenza adeguando le proprie azioni al loro soddisfacimento, tutelandone il diritto alla riservatezza e privacy

b) Gestione delle risorse

- gestione dell'attività in modo coerente con le risorse economiche, strutturali, tecnologiche, organizzative ed umane disponibili, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dalle linee guida, dalle direttive aziendali;
- capacità di orientare e valorizzare il ruolo di tutti gli operatori della struttura e di favorirne la crescita professionale,
- capacità atte a favorire la soluzione dei conflitti e a creare un clima organizzativo volto al benessere degli operatori
- collaborazione alla redazione e valutazione di capitolati tecnici di gare per l'acquisizione/fornitura di apparecchiature, attrezzature, dispositivi, farmaci di interesse specifico

c) Governo clinico

- possesso delle competenze clinico-scientifiche necessarie a garantire la migliore offerta possibile;
- capacità di definire e utilizzare procedure operative per il buon funzionamento della struttura;
- esperienza e capacità di applicare linee guida, procedure, protocolli ispirati alla Evidence Based Medicine,
- esperienza e capacità di adottare modalità e procedure per la gestione del rischio clinico ed infettivologico, per il monitoraggio degli eventi avversi, ai fini della sicurezza degli utenti,
- esperienza nell'applicazione di strumenti informatici,
- orientamento a nuovi modelli organizzativi e professionali e capacità di guidarne l'evoluzione per il miglioramento continuo della qualità delle cure e dell'appropriatezza,
- esperienza e capacità di collaborare nell'ambito di reti cliniche complesse e articolate, a livello aziendale e regionale.

COMPETENZA ED ESPERIENZA TECNICO-SPECIALISTICA

Al candidato è richiesto un alto livello di competenza clinica ed esperienza nell'ambito della sanità pubblica ed in particolare:

- formazione specifica con particolare esperienza e competenza nel campo dell'ispezione degli alimenti di origine animale;

- documentata esperienza nella gestione dei Controlli Ufficiali, delle Altre Attività Ufficiali e dei Compiti Istituzionali nei differenti ambiti delle filiere degli alimenti di origine animale: carni rosse, carni bianche, preparati e prodotti a base di carne, prodotti della pesca, molluschi eduli e gasteropodi, latte e prodotti a base di latte, uova, miele;
- competenza ed esperienza nel programmare e gestire il Controllo Ufficiale su tutta la filiera produttiva e distributiva degli alimenti di origine animale, al fine di garantire la Sicurezza Alimentare, promuovere la cultura della sicurezza alimentare degli operatori del settore nonché nel predisporre specifiche “check-list” per i diversi settori delle filiere al fine di uniformare il giudizio dei singoli addetti ai controlli ufficiali;
- particolare esperienza nel predisporre specifiche linee guida e procedure operative per i diversi settori della filiera produttiva e distributiva degli alimenti di origine animale;
- capacità di emanare, aggiornare e diffondere best practices, standard professionali, protocolli tecnico-scientifici e linee guida/direttive amministrative per le attività specifiche della Disciplina, definendo le “migliori pratiche” da applicare nei processi di produzione;
- competenza ed esperienza nella sorveglianza e gestione degli episodi di malattia a trasmissione alimentare;
- competenza ed esperienza nella gestione delle emergenze sanitarie legate alla sicurezza alimentare e della gestione epidemica delle zoonosi trasmissibili con gli alimenti secondo la visione “one health”;
- competenza nelle attività di preparazione di piani integrati tra sanità pubblica, ambiente e agricoltura per il controllo/monitoraggio e la gestione del rischio biologico, fisico e chimico (ambientale e tecnologico) nelle matrici alimentari;
- particolare esperienza nella raccolta dei dati, nell’analisi e nel monitoraggio dello stato di avanzamento delle attività programmate;
- competenza ed esperienza sulla gestione degli illeciti amministrativi e penali nonché sulle modalità e le tecniche dell'accertamento e della redazione degli atti nel corso dei Controlli Ufficiali;
- competenza e conoscenza delle politiche dell’Unione europea, nazionali e regionali in tema di sanità, ricerca e sicurezza alimentare;
- conoscenza e competenza sul quadro normativo di riferimento in tema di sicurezza alimentare stante la sua complessità e continua evoluzione;
- competenza sull’analisi del rischio ambientale legato alla sicurezza alimentare;
- competenza sulla sorveglianza epidemiologica in Sanità Pubblica Veterinaria;
- competenza sulle attività e le problematiche legate all’export-import di alimenti di origine animale;
- competenza ed esperienza in programmazione, monitoraggio, verifica dei controlli ufficiali mediante audit degli operatori effettuati - come Autorità Competente Locale, ai sensi della normativa vigente;
- competenza ed esperienza in attività di informazione e formazione;
- conoscenza dei piani nazionali e regionali.