

**AVVISO PUBBLICO, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER IL CONFERIMENTO INCARICO
QUINQUENNALE, EVENTUALMENTE RINNOVABILE DI DIRETTORE DI U.O.C IGIENE
DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE ALIMENTI DI
ORIGINE ANIMALE**

***PROFILO OGGETTIVO E SOGGETTIVO DEL DIRETTORE UOC IGIENE DELLA
PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE ALIMENTI DI ORIGINE
ANIMALE***

PROFILO OGGETTIVO DEL DIRETTORE

Con Determinazione della Regione Lazio n. G04877 del 26.04.2022, pubblicata sul Bur Lazio n. 37 del 3.05.2022, si è proceduto con l'approvazione delle modifiche parziali dell'Atto Aziendale della Azienda Sanitaria Locale di Rieti (DCA 15.01.2019, n. U00004), che prevedono l'istituzione nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione tra le altre, dell'Unità Operativa Complessa Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione alimenti di origine animale e loro derivati.

L'Unità Operativa Complessa Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione alimenti di origine animale e loro derivati svolge attività di identificazione animali, visita ante-mortem, visita post-mortem, eventuale prelievo campioni, ispezione igienico sanitaria degli alimenti presso le strutture di macellazione, produzione, trasformazione e distribuzione, giudizio di idoneità per libero consumo o altra destinazione degli alimenti di origine animale verificando l'Anagrafica delle Imprese Alimentari registrate secondo le disposizioni del Reg. CE 852/2004.

Svolge attività di vigilanza e controllo sui prodotti di origine animale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 2073/2005 tramite verifica della conformità alla normativa di riferimento ed ai Piani Regionali Integrati dei Controlli (PRIC) e ai Piani Regionali Residui (PRR), rispetto dei criteri microbiologici, ricerca delle trichinelle, informazioni sui requisiti della catena alimentare ed attività di categorizzazione del rischio nelle strutture di produzione ai sensi del reg. 882/2004 e analisi dei requisiti strutturali tramite una verifica della corretta prassi igienica, attraverso controlli Ufficiali programmati ed ad hoc negli stabilimenti, impianti ed imprese che producono, trasformano, confezionano, depositano e commercializzano Alimenti di Origine Animale (Requisiti strutturali, Igiene degli ambienti e delle lavorazioni, formazione ed igiene del personale, sistemi di autocontrollo, sistemi di tracciabilità e rintracciabilità, etichettatura) al fine di garantire la salubrità degli alimenti.

La struttura, nello svolgimento di attività di vigilanza e controllo sui prodotti di origine animale coinvolge e collabora con altri Enti o con Forze dell'Ordine (NAS, Corpo Forestale dello Stato ecc.) per

assistenza tecnico-specialistica nell'area di competenza anche in Servizio di Pronta disponibilità festiva e notturna.

PROFILO SOGGETTIVO DEL DIRETTORE

L'incarico di direzione della UOC Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione alimenti di origine animale e loro derivati, in relazione alla tipologia delle attività svolte e sopra indicate richiede, in particolare, le seguenti competenze:

- Capacità ed esperienza di interazione con altre strutture, Enti esterni, con le Istituzioni e con le Forze dell'Ordine per assistenza tecnico-specialistica nell'area di competenza;
- Elevata capacità di organizzazione e gestione dei Servizi con elevato livello di responsabilità, autonomia, capacità di problem solving;
- Capacità di definire gli obiettivi operativi nell'ambito della programmazione aziendale e delle risorse assegnate;
- Capacità di negoziare il budget e gestire la UOC in aderenza agli atti di programmazione;
- Capacità di definire e revisionare le procedure operative della UOC;
- Capacità di identificare e mappare i rischi prevedibili collegati all'attività professionale;
- Orientamento a 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 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro D.lgs n. 81/2008 (identificazione e mappatura dei rischi prevedibili e gestibili, collegati all'attività professionale);
- Esperienza nell'applicazione delle modalità di vigilanza e controllo;
- Capacità ed esperienza di interazione con altre strutture aziendali;
- Esperienza nella organizzazione e predisposizione di programmi ed eventi di formazione ed aggiornamento del personale;
- Capacità gestionali e direzionali: capacità di lavorare per processi ed obiettivi, secondo le attribuzioni della Direzione Generale, capacità di impostare e gestire le attività della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale, attitudine alla gestione delle risorse, soprattutto quelle umane, con attenzione agli aspetti economici e della valutazione, capacità di implementare nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia delle attività della struttura, capacità di assicurare la corretta applicazione delle procedure;
- Relazione rispetto all'ambito lavorativo;
- Possedere attitudine all'ascolto e alla mediazione dei conflitti, mantenendo capacità di decisione e autorevolezza.
- Possedere la capacità di promuovere la condivisione di risultati positivi e la discussione di eventi critici, mediante una condotta etica del proprio operato.
- Gestione della sicurezza sul lavoro e della privacy.

- Promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili collegati all'attività professionale ed alla sicurezza dei pazienti. Assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy.
- Promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei Pubblici Dipendenti nell'ambito dell'anticorruzione.
- Garantire il rispetto della normativa in ambito anticorruzione e promuovere la conoscenza delle disposizioni aziendali in materia, garantire la massima trasparenza nella gestione e l'equità ed accessibilità dei servizi erogati;
- Attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali di prevenzione e gestione del rischio clinico e della sicurezza dei pazienti e modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico per gli utenti e gli operatori.

Al candidato è richiesta capacità organizzativa nella gestione delle attività e del personale assegnato, con particolare riguardo agli aspetti di programmazione e di valutazione dei carichi di lavoro e di prestazioni individuali dei collaboratori nonché la valutazione della performance dei singoli professionisti, in funzione degli obiettivi assegnati e approfondita conoscenza del sistema di valutazione e del sistema premiante. E' inoltre richiesta capacità di leadership, competenze relazionali e capacità di equilibrio nella gestione dei conflitti.

Oltre le specifiche competenze professionali è richiesto che sappia sviluppare approcci relazionali attenti alla soddisfazione degli utenti e dovrà operare per un forte orientamento alle reali esigenze dell'utenza, assumendone il punto di vista ed adeguando le proprie azioni e comportamenti al loro soddisfacimento.

E' richiesta altresì la promozione della formazione continua del personale e dei collaboratori in ordine agli aspetti igienico sanitari ed alla gestione delle attività per la rimozione delle cause di nocività e di malattia di origine animale.