

## **Profilo oggettivo**

### **DIRETTORE UOC SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE – ASL TERAMO**

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, istituito dal D. Lgs. 502/1992 come uno dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione. Nell'ambito del vigente Atto Aziendale è classificato come Unità Operativa Complessa. All'interno è articolato in due Unità Operative Semplici: 1) Ristorazione pubblica e collettiva; 2) Controllo acque potabili. E' riconosciuta autorità competente in riferimento alle seguenti norme:

Regolamento (CE) n. 882/04 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e degli alimenti"

D. Lgs. 193/2007 "Attuazione direttiva 2004/41/ce relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione regolamenti comunitari del medesimo settore"

D. Lgs. 31/2001 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"

Il territorio di competenza del SIAN corrisponde a quello della ASL di Teramo comprendente 47 Comuni per un totale di circa 308000 abitanti (fonte ISTAT 2018). In quest'ambito esso è strutturato in 2 sedi territoriali:

Teramo, che ha come riferimento le zone interne;

Giulianova, che ha come riferimento la costa.

Il personale in dotazione al Servizio alla data odierna risulta essere il seguente:

Personale medico	n. 7
Personale tecnico	n. 11
Personale amministrativo	n. 6 +1
Infermieri	n. 1
Dietisti	n. 1

Il territorio della provincia di Teramo, corrispondente in toto a quello della ASL, è caratterizzato dalla presenza di numerose e peculiari aziende di produzione alimentare che operano spesso anche al di fuori del contesto locale con valenza sia nazionale che internazionale; rilevante risulta la presenza di numerose aziende di produzione primaria. L'entità totale delle imprese è soggetta a ampia fluttuazione in funzione del turnover proprio del tipo di attività e dai riscontri effettuati in fase di controllo. Ad oggi risultano registrate nell'anagrafe del SIAN (SIVRA) n° 8000 circa.

La maggior parte delle imprese alimentari è rappresentata da piccole attività, spesso a carattere stagionale come sulla costa. Particolare rilievo va assumendo negli ultimi anni il numero delle manifestazioni gastronomiche temporanee.

L'approvvigionamento idrico potabile nella nostra provincia è caratterizzato dal fatto che la maggior quantità di acqua è prelevata dalle sorgenti Gran Sasso, che sono situate in prossimità dei Laboratori sotterranei INFN e delle gallerie autostradali A24, con potenziali interferenze. Ciò comporta un controllo rafforzato sull'acqua erogata con notevole dispendio di risorse. Altra fonte di approvvigionamento è rappresentata dal potabilizzatore di Montorio al Vomano, che comporta anch'esso un controllo rinforzato. Le sorgenti storiche del Ruzzo adesso forniscono complessivamente 300 L/sec, mentre alcuni comuni montani sono forniti da una miriade di sorgenti (circa 70):

Sorgenti Gran Sasso	900 L/sec
Sorgenti Ruzzo	300L/sec
Potabilizzatore Montorio	200-400 L/sec

Totale popolazione 300.000

Piccole sorgenti

1-5 L/sec

Totale popolazione 10.000

Attività principali del SIAN:

controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali dei laboratori ed esercizi di produzione, confezionamento, vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande;

controllo ufficiale inerente la ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere e socio-assistenziali);

campionamento di alimenti secondo il piano regionale (PRICC Regione Abruzzo);

Controllo dei MOCA (materiali a contatto con alimenti);

controllo ufficiale conformità etichettatura alimenti e bevande;

controllo ufficiale tracciabilità alimenti e filiere produttive;

controllo ufficiale sugli integratori alimentari;

controllo ufficiale sui novel food;

attività inerente il sistema di allerta per la sicurezza alimentare;

collaborazione con gli altri Organi di Controllo operanti nel campo della sicurezza alimentare;

anagrafe - gestione delle pratiche di notifica (dichiarazione di inizio attività di imprese alimentari);

informazione e pareri ad utenza professionale;

informazione a Comuni e ad associazioni di categoria;

vigilanza e controllo delle acque destinate al consumo umano (acque potabili);

sorveglianza della commercializzazione e dell'utilizzo di prodotti fitosanitari;

sorveglianza in occasione di casi sospetti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezione di origine alimentare;

prevenzione delle intossicazioni da funghi

attività di consulenza e controllo proprie dell'ispettorato micologico;

verifica di commestibilità di funghi freschi di privati raccoglitori;

attività di educazione sanitaria e promozione della salute sui temi di competenza;

predisposizione e verifica di tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva;

consulenza nutrizionale per la prevenzione dell'obesità individuale e per gruppi di popolazione a rischio;

### **Competenze generali**

Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione attraverso:

Programmazione organizzazione e controllo delle attività nel rispetto degli indirizzi aziendali, regionali e nazionali e nell'ambito degli indirizzi operativi e gestionali del dipartimento di appartenenza;

Conoscenza ed esercizio della responsabilità in materia economico-finanziaria, di controllo di gestione, di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;

Capacità di gestire le risorse attribuite in maniera efficace ed efficiente attraverso:

La comunicazione con il team e con gli altri interlocutori della struttura;

Il lavoro in squadra, stimolandone l'attività, promuovendone lo sviluppo e garantendone l'efficienza multidisciplinare;

L'organizzazione, l'integrazione e la motivazione delle risorse umane mediche, tecniche ed amministrative coinvolte nelle diverse attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno, al fine di perseguire obiettivi motivazionali dei collaboratori orientati al benessere organizzativo;

Capacità di gestire in autonomia il contenzioso amministrativo e penale conseguente a difformità analitiche o criticità emergenti;  
Capacità di rapportarsi con gli stakeholders della struttura sia interni che esterni;  
Attenzione all'efficacia e all'appropriatezza organizzativa dei servizi forniti attraverso l'adozione dei principi generali e relativi strumenti per il loro governo;  
Collaborazione multidisciplinare (adozione di linee guida integrate) sia all'interno della propria struttura che in ambito dipartimentale e aziendale;  
Gestione dell'informazione e della tecnologia (capacità di utilizzare le informazioni, ricorrere ai sistemi informativi e alle tecnologie necessarie per migliorare l'attività);  
Monitoraggio dei risultati dell'attività;  
Responsabilizzazione (documentazione della qualità delle prestazioni erogate attraverso criteri di valutazione, indicatori e standard di riferimento appropriati).

### **Competenze specifiche per ricoprire la funzione**

Competenza in tutti i settori in cui si articola l'attività del servizio, in particolare:  
Capacità di definire protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;  
Competenze tecnico-specialistiche, attestate dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (Ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari, la prevenzione, controllo ed attività di indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare, la gestione degli stati di allerta e di ritiro di prodotti alimentari non conformi, la sorveglianza nutrizionale e gli interventi di prevenzione nutrizionale;  
Analisi dei dati contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;  
Verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;  
Orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia e di efficienza;  
Capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;  
Progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti dalle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione;  
Attività di formazione e promozione della salute rivolte a portatori di interesse e a fasce di popolazione.  
Capacità di sviluppare e mantenere reti di collaborazione con i servizi aziendali;  
Partecipazione ad attività di formazione/sviluppo professionale e di ricerca promossi dagli Istituti Scientifici nazionali.