

AVVISO PER L'ATTRIBUZIONE DELL'INCARICO DI DIRETTORE DELL'U.O.C. SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – profilo professionale: DIRIGENTE MEDICO ovvero DIRIGENTE SANITARIO (BIOLOGO O CHIMICO) – DISCIPLINA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE DELL'AZIENDA U.L.S.S. 9 SCALIGERA DELLA REGIONE VENETO.

Avviso prot. n. 189734 del 01.12.2020

PROFILO DEL DIRIGENTE DA INCARICARE

Luogo di svolgimento dell'incarico

L'attività sarà svolta presso l'Unità Operativa Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso il Palazzo della Sanità in via S. D'Acquisto 7 dell'Azienda ULSS n.9 Scaligera. Le attività potranno essere svolte anche presso altre sedi periferiche dove è dislocato personale dell'UOC (Legnago, Valeggio s/Mincio) o comunque secondo specifiche indicazioni operative fornite dalla Direzione aziendale.

Sistema delle relazioni

Relazioni operative con: Direzione Generale e Sanitaria aziendale; Direzione del Dipartimento di Prevenzione; Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione; Direzione Unità Operativa delle Professioni Sanitarie; UOC di Pronto soccorso dei presidi ospedalieri aziendali; Distretti Socio-Sanitari; Ministero della Salute; Direzione regionale della Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria; Procura della Repubblica; Organi di vigilanza in campo alimentare (NAS, Carabinieri forestali, Polizia locale, ...); Sindaci (Autorità sanitaria) del territorio aziendale; ARPAV; Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie; Direzioni delle UOC SIAN venete; Università degli studi di Verona – Facoltà di medicina – Direzione specialità di Igiene ed epidemiologia.

Principali responsabilità

Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a:

- direzione organizzativa e gestionale della struttura secondo una modalità manageriale
- gestione degli aspetti tecnico professionali e scientifici delle attività dell'UO
- perseguimento degli obiettivi dettati dalle istituzioni sovra ordinate (Ministero della Salute e Regione Veneto) e dalla Direzione strategica (scheda di budget) al fine di erogare le prestazioni previste dal D.P.C.M. 12.01.2017 (LEA)
- adozione delle misure generali e speciali di tutela della salute e della sicurezza del personale della struttura complessa, di cui al D.LGS. 81/2008.

Caratteristiche attuali dell'Unità Operativa Complessa

L'U.O. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è una struttura complessa dell'Azienda ULSS n. 9, incardinata nel Dipartimento di Prevenzione. Ha sede operativa presso il palazzo della sanità di Verona, e tre sedi periferiche a Legnago, Valeggio sul Mincio e San Bonifacio dove operano personale tecnico, sanitario e amministrativo.

La struttura complessa è preposta alla promozione e tutela della salute della popolazione attraverso azioni dirette a migliorare la qualità della vita e dell'ambiente di vita anche prevenendo le cause di malattia trasmesse da alimenti. E' sviluppata su due aree funzionali, area di Igiene degli alimenti e delle bevande e area di Igiene della Nutrizione. Si articola nella UOS di Igiene degli Alimenti avente funzioni di vigilanza/controllo sulla produzione primaria e dei prodotti fitosanitari compresi i funghi, sulle imprese alimentari, su casi presunti o accertati di malattie trasmesse da alimenti e in occasione di focolai epidemici di MTA, sulle acque destinate al consumo umano, sulla fase di commercializzazione e utilizzo dei prodotti fitosanitari compreso il controllo dei residui.

Competenze richieste

Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali

- Conoscere l'Atto Aziendale e i concetti di Mission e Vision dell'organizzazione, l'articolazione organizzativa dell'azienda, i modelli dipartimentali e il loro funzionamento.
- Promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.
- Conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili e le principali novità tecnico/scientifiche del settore, al fine di orientare le attività ad una sempre maggior efficacia di interventi.
- Aggiornare le conoscenze dei collaboratori e 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 i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e la realizzazione di progettualità trasversali all'Azienda.
- Conoscere le tecniche di budgeting al fine di collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti.
- Conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi; programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza; valutare le implicazioni economiche derivanti dalle scelte organizzative e professionali e dai comportamenti relazionali assunti; 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.
- Organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali

- Promuovere un clima collaborativo tra tutto il personale gestendo le conflittualità nella maniera coerente con le indicazioni aziendali
- Rendere concreta al pubblico la trasparenza degli atti e dei processi decisionali
- Saper motivare, guidare e rinforzare i propri collaboratori in modo che il lavoro sia improntato a maggior efficacia ed efficienza.

Governo clinico

- Collaborare per il miglioramento dei servizi e del governo dei processi assistenziali. Realizzare e gestire i percorsi diagnostici e terapeutici con modalità condivisa con le altre strutture aziendali ed i professionisti coinvolti.
- Partecipare alla creazione, introduzione e implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali, così come promuovere l'utilizzo di nuove tecniche assistenziali, al fine di implementare la qualità delle cure e dell'assistenza.
- Attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali del rischio clinico e della sicurezza dei pazienti, promuovendo e applicando modalità di lavoro e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico per gli utenti e gli operatori.

Pratica clinica e gestionale specifica

- Il Direttore deve progettare, programmare e gestire l'attività della UOC (sia in termini generali che di disciplina specialistica), al fine di ottimizzare la soddisfazione dei bisogni di salute e delle aspettative dell'utenza esterna, generando valore aggiunto per l'organizzazione. Deve avere un'adeguata esperienza nell'ambito dei processi che afferiscono alla struttura, in particolare per quanto riguarda il loro trattamento e gli aspetti organizzativo-gestionali.
- Il Direttore deve organizzare e gestire l'attività in modo da garantire un efficiente utilizzo delle risorse affidate, di qualsiasi natura esse siano.
- Il Direttore deve dimostrare di saper organizzare le attività previste in un'ottica di appropriatezza delle prestazioni.
- Il Direttore deve dimostrare capacità nell'ambito dei processi di integrazione delle attività con quelli delle altre UU.OO. del dipartimento di prevenzione.
- Il Direttore deve garantire la crescita professionale del personale assegnato al fine di assicurare a ciascuno l'acquisizione di specifiche competenze.
- Il Direttore deve controllare l'efficacia delle attività dell'U.O. tramite periodici incontri, promuovendo l'aggiornamento del personale assegnato e le interrelazioni con Enti e strutture sanitarie e di ricerca nel proprio ambito.
- Il Direttore deve impegnarsi affinché la qualità delle cure migliori costantemente, assicurando competenza clinica, collaborando con altri professionisti per contenere la possibilità di errore medico, garantendo i migliori livelli di sicurezza per pazienti ed operatori, ottimizzando l'impiego delle risorse disponibili e garantendo gli esiti positivi del servizio erogato.
- Il Direttore deve progettare e realizzare attività che:

- siano efficaci, efficienti, appropriate dal punto di vista tecnico e organizzativo, coerenti con gli indirizzi della programmazione aziendale, regionale e nazionale;
- garantiscano l'equità delle prestazioni erogate;
- adattino alla realtà locale documenti di indirizzo basati su prove di efficacia;
- favoriscano un approccio multidimensionale, multiprofessionale e interculturale;
- tengano conto anche delle segnalazioni positive e negative ricevute da parte dell'utenza e degli stakeholder.

Requisiti necessari per esercitare le funzioni previste dal profilo di ruolo descritto

Il profilo di ruolo sopra descritto rappresenta in modo sintetico l'insieme delle attività, delle azioni e dei comportamenti che il Direttore deve attuare per esercitare il proprio ruolo. Tale profilo richiede una serie di conoscenze, competenze ed esperienze che devono essere possedute dal candidato per soddisfare l'impegnativo specifico ruolo richiesto. Pertanto, al fine di esercitare tale ruolo, il Candidato deve aver maturato esperienza specifica nel settore dell'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in campo umano. Il Candidato deve dimostrare di saper affrontare situazioni impreviste anche in collaborazione con altri Enti e Istituzioni. Deve dimostrare di avere esperienza e competenza nella organizzazione del lavoro dei propri collaboratori, una certa predisposizione al governo delle risorse umane da gestire.