

 REGIONE DEL VENETO ULSS	<i>Azienda ULSS 9 - Scaligera</i> Sede Legale Via Valverde, 42 – 37122 Verona cod.fisc. e P. IVA 02573090236
--	--

C.C.N.L. 23 GENNAIO 2024 DIRIGENZA AREA SANITA'
INCARICHI GESTIONALI di cui all'art 22, c.1, par. I, lett. c)

Incarichi Gestionali: Incarico di Struttura semplice (peso 1.257,58) - lett. c)

Anagrafica della Posizione

Denominazione incarico dirigenziale: U.O.S. IGIENE DEGLI ALIMENTI

UO di afferenza: U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sede: Verona, via Salvo D'Acquisto n.7 – Palazzo della Sanità

Requisito Professionale

Avvertenza: Occorre essere in possesso di un'anzianità complessiva di servizio nel profilo richiesto non inferiore a 5 anni.

Dirigente: Dirigente Medico

Obiettivi/Finalità dell'Incarico Quinquennale

- Persegue obiettivi e svolge le funzioni assegnati dal Direttore di UOC; - Coadiuvare il Direttore di UOC nella predisposizione delle procedure specifiche;
- Garantisce il coordinamento delle sue eventuali articolazioni territoriali;
- È responsabile Istruttoria dei procedimenti assegnati alla UOS;
- Gestisce le attività e le risorse assegnate;
- Organizza il lavoro (piani di lavoro e turni) in sinergia con il Coordinatore;
- Può rappresentare il riferimento aziendale per una determinata specializzazione in ambito dell'igiene e della sicurezza alimentare;
- Collabora con il Direttore UOC all'analisi dei bisogni formativi della UOC e alla predisposizione del relativo piano formativo annuale;
- Collabora alla comunicazione e all'aggiornamento del sito del Dipartimento per quanto di competenza.

Descrizione delle Attività Richieste al Dirigente nel Rispetto della sua Collocazione in Azienda

- Garantisce e monitora le attività di controllo ufficiale e le altre attività ufficiali in collaborazione con gli altri Dirigenti e il Coordinatore, secondo gli obiettivi di UOC, nei settori della produzione primaria, imprese alimentari, immissione in commercio/uso dei prodotti fitosanitari, Materiali a Contatto con Alimenti (MOCA), acque destinate al consumo umano (altro);
- Garantisce e monitora i tempi di esecuzione dei procedimenti assegnati a se e ai collaboratori; - Monitora il grado di attuazione delle attività e degli obiettivi assegnati attuando, ove necessario e previo confronto con il Direttore

ALLEGATO 1/A

e il Coordinatore dei comparto sanitario, una rimodulazione e una riorganizzazione delle attività e delle risorse umane (piani di lavoro e turni);

- Sorveglia il rispetto delle direttive tecniche adottate dal Servizio (procedure, Istruzioni Operative, indicazioni operative, normativa di riferimento e indirizzi regionali/ministeriali);
- Ispettorato Micologico; - Garantisce la sorveglianza e le indagini su casi presunti o accertati di malattie trasmesse da alimenti (MTA) e in occasione di focolai epidemici, anche in collaborazione con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione e del Team MTA;
- Informazione e educazione sanitaria in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari, di acque destinate al consumo umano e di fitosanitari;
- Garantisce la gestione degli stati d'allerta rapidi (RASFF) su alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti (MOCA).
- Continuerà a mantenere le competenze e attività specialistiche già assegnate e a garantire l'operatività nelle diverse aree di intervento.