

PROFILO PROFESSIONALE DEL DIRIGENTE DA INCARICARE

L'Azienda Sanitaria ULSS n.7 Pedemontana di Bassano del Grappa nasce dalla fusione, prevista dalla L.R. n. 19 del 25/10/2016, della ex ULSS n. 3 Bassano e della ex ULSS n. 4 Alto Vicentino. Ha un'estensione territoriale di 1.482,98 kmq, comprende 60 Comuni, con una popolazione complessiva di circa 368.000 abitanti.

Il territorio presenta un'area montana di 938 kmq, con oltre 60.000 residenti, tra cui è compreso l'Altopiano di Asiago, con circa 21.000 abitanti su 8 Comuni.

Il 38% della popolazione risiede in pianura, il 46 % si concentra nella zona collinare e il rimanente 16% nella zona montana.

L'Azienda è articolata in 2 distretti; il distretto 1 corrisponde alla ex azienda ULSS n. 3, con 28 Comuni ed una popolazione di oltre 180 mila abitanti e il distretto 2 comprende tutto il territorio dell'ex ULSS n. 4, con 32 Comuni ed un totale di circa 188 mila abitanti.

Dal punto di vista idrogeologico gran parte della pianura è situata al di sopra delle linee delle risorgive e pertanto è interessata da un acquifero indifferenziato, la cui falda sotterranea è particolarmente a rischio. Sul territorio sono presenti circa 350 approvvigionamenti idropotabili con 250 acquedotti.

Il territorio dell'Azienda Ulss n.7 è caratterizzato da una significativa presenza di imprese alimentari; le imprese soggette al controllo del SIAN sono 4.414.

Nel territorio del Distretto 2 sono presenti 5 stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali.

Per quanto riguarda il controllo sulla vendita e utilizzo di prodotti fitosanitari nel territorio di competenza sono presenti 62 rivendite con la presenza di 2970 imprese del settore agricolo.

Il territorio montano è zona di raccolta di funghi epigei spontanei con rilevanti riflessi sull'attività dell'ispettorato micologico.

Gli studi di sorveglianza nutrizionale evidenziano nella popolazione adulta una prevalenza di 8,9% di soggetti obesi e 28,7% di sovrappeso, mentre nella popolazione scolastica di 8-9 anni i bambini sovrappeso sono il 19% e gli obesi 6%.

L'unità operativa complessa SIAN – disciplina Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, oggetto del presente bando, fa parte del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ULSS n.7.

È una struttura complessa dotata di piena autonomia tecnico professionale e concorre al raggiungimento degli obiettivi aziendali e al soddisfacimento dei LEA. Essa ha competenze di carattere sanitario che la normativa comunitaria nazionale, regionale e le disposizioni aziendali le attribuiscono in particolare i Reg. CE 178/2002, 852/2004 e 882/2004, il DM Sanità 16/10/1998.

L'organico della unità operativa complessa SIAN alla data dell'01.07.2025, espresso in t.p.e. (tempo pieno equivalente) è composto da:

QUALIFICA	numero TPE
DIRIGENZA MEDICA	2
PERSONALE TECNICO SANITARIO (DIETISTE)	3
TECNICI DELLA PREVENZIONE	6
ASSISTENTE AMMINISTRATIVI	2
Totale	13

LE ATTIVITÀ EROGATE

LEA - IGIENE ALIMENTI		
Descrizione attività rilevate	indicatore	volumi attività
LEA E1: registrazione imprese alimentari	Istruttorie pratiche SUAP per registrazioni imprese alimentari: n° imprese registrate (nuove reg./aggiornamenti - escluse cessazioni)	817
LEA E4: Sorveglianza presenza residui sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	n. prelievi alimenti/MOCA effettuati	175
LEA E5: controllo fitofarmaci come da PREFIT 2023	n° rivendite controllate	13
	n° altri esercizi controllati	2
	n° campioni effettuati prodotti fitosanitari	3
	n° controlli c/o aziende agricole e floricole	14
	n° controlli contoterzisti	1
LEA E6: Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Reg. CE 882/04 (ora 625/2017)	n° controlli comuni	6
	n. imprese alimentari controllate	1078
	n. verbali violazioni amministrative/penali + informative	19
LEA E10: Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e gestione emergenze	n. certificazioni export alimenti	326
	Preso in carico delle segnalazioni di allerta, esecuzione degli accertamenti e chiusura delle pratiche come da specifica procedura: n. di allerta gestite	157
LEA E12: Ispettorato micologico L. 352 del 23 Ago 1993	n° interventi per riconoscimento funghi spontanei per autoconsumo privati cittadini	90
	n° interventi su chiamata del pronto soccorso per sospette intossicazioni	6
LEA E 13: sorveglianza acque potabili	n. campioni prelievi acque potabili effettuati	578

LEA - Nutrizione		
Descrizione attività	indicatore	volumi attività
Progetti di educazione alimentare Scuole	A.S. 2023/2024 promozione della salute nelle scuole	n. 3 incontri di formazione comitati mensa n.3 corsi per studenti della ristorazione (celiachia) n.1 incontro di formazione per insegnanti su <i>Dammi il 5 e Signor Iodio e Signor Poco Sale</i>
Ristorazione Collettiva	n. diete speciali elaborate	116
	n. menù scuole validati	231

Dietetica Preventiva	Attività ambulatorio nutrizionale	1) 277
	1) n. prime visite	2) 571 (205 con medico e 366 dietistici)
	2) controlli	3) 136
	3) cardio50	

PROFILO SOGGETTIVO DEL CANDIDATO

Dirigente Medico – disciplina: igiene degli alimenti e della nutrizione

Dirigente Biologo - disciplina: igiene degli alimenti e della nutrizione

Dirigente Chimico - disciplina: igiene degli alimenti e della nutrizione

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:

- Conoscenza ed esperienza nel campo dell'igiene della nutrizione e degli ambiti specifici che la compongono (sorveglianza nutrizionale, educazione nutrizionale, nutrizione collettiva, consulenza nutrizionale).
- conoscenza delle filiere produttive degli alimenti per l'alimentazione umana insistenti sul territorio di competenza;
- capacità ed esperienza nella messa in atto di procedure operative attinenti alle attività del servizio di appartenenza, con particolare riferimento alle procedure di controllo ufficiale e di valutazione dell'efficacia dei controlli;
- conoscenza ed esperienza nel campo della sicurezza alimentare;
- capacità ed esperienza di interazione con altre strutture intra ed interdipartimentali aziendali e con altri soggetti esterni alla azienda sanitaria istituzionalmente coinvolti nelle problematiche della sicurezza alimentare (Regione, IZS, NAS, Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza ecc.);
- capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;
- competenze tecnico-specialistiche riguardanti 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 dal mercato di prodotti alimentari non conformi;
- capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate

COMPETENZE MANAGERIALI:

- conoscenza dei concetti di mission e vision dell'organizzazione, promozione dello sviluppo e della realizzazione degli obiettivi dell'Azienda;
- gestione e coordinamento delle risorse umane, materiali, tecnologiche e finanziarie assegnate finalizzate al raggiungimento degli obiettivi annuali di budget;
- capacità di favorire l'integrazione fra la struttura di competenza e le altre strutture aziendali, attuando rapporti costruttivi con le direzioni di dipartimento e delle altre unità operative;
- capacità relazionali e di gestione del personale affidato, con integrazione delle diverse figure professionali e motivazione al lavoro in team; di responsabilizzazione dei collaboratori, con relativi criteri di delega, orientandone l'attività secondo progetti-obiettivo, individuali e di équipe; di individuazione delle priorità relative alla formazione e crescita dei collaboratori;
- capacità di favorire la positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima organizzativo;
- vigilare in ordine alle attività non comprese nei compiti d'istituto e nei doveri d'ufficio e su quelle inerenti all'attività libero professionale;
- promozione dell'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti;
- capacità di introdurre e promuovere innovazioni organizzative ed operative per migliorare l'efficienza e l'efficacia delle attività della struttura, di assicurare la corretta applicazione delle procedure operative, nella logica del miglioramento continuo;

- garanzia del rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e promozione della conoscenza del regolamento aziendale nell'ambito della struttura gestita;
- garanzia del rispetto e dell'applicazione della normativa in tema di sicurezza dei lavoratori (D.L.vo 81/2008);