

AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA INTEGRATA DI UDINE  
 AVVISO PUBBLICO PER LA DIREZIONE DELLA STRUTTURA OPERATIVA COMPLESSA  
 ASSISTENZA VETERINARIA – AREA B

**PROFILO PROFESSIONALE**

	Categoria	Descrizione									
Elementi oggettivi relativi alla struttura operativa	Organizzazione	<p>Attualmente la SOC Assistenza Veterinaria – area B è inserita nel Dipartimento di Prevenzione ed è articolata in 2 sedi di erogazione (Udine e Cividale del Friuli).</p> <p>La <i>mission</i> e le attività del servizio sono rivolte prevalentemente alla prevenzione dei rischi derivanti dal consumo di alimenti di origine animale favorendo, nel contempo, la produttività e la competitività delle aziende produttrici del territorio.</p> <p>Gli interventi si orientano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- al controllo della corretta applicazione delle buone prassi e dei principi dell'HACCP per una produzione igienica degli alimenti negli stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE/853/2004 e registrati ex Reg. CE/852/2004 attraverso le attività di ispezione, audit e campionamento;</li> <li>- all'ispezione ante e post-mortem degli animali negli stabilimenti di macellazione;</li> <li>- al controllo degli alimenti di origine animale provenienti dalla Comunità e dai Paesi terzi;</li> <li>- al favorire la competitività nazionale ed internazionale delle aziende attraverso la certificazione sanitaria dei prodotti e dei metodi di produzione.</li> </ul> <p>L'attività si integra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- con le altre Strutture Semplici e Complesse afferenti al Dipartimento di Prevenzione</li> <li>- con i Servizi Veterinari delle altre Aziende per l'Assistenza Sanitaria della Regione Friuli Venezia Giulia</li> <li>- con la Direzione del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia</li> <li>- con le altre autorità di controllo (Carabinieri del NAS, Guardia di Finanza, Capitaneria di Porto, Corpo Forestale dello Stato)</li> <li>- Comuni della Provincia di Udine</li> <li>- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie</li> <li>- Agenzia Regionale Protezione Ambiente</li> <li>- Università di Udine e di Padova</li> </ul>									
	Dotazione organica	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Dirigenti veterinari Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>Personale amministrativo*</td> <td style="text-align: center;">3(*)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tecnici della Prevenzione**</td> <td style="text-align: center;">3(**)</td> <td></td> </tr> </table>	Dirigenti veterinari Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale	5		Personale amministrativo*	3(*)		Tecnici della Prevenzione**	3(**)	
	Dirigenti veterinari Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale	5									
	Personale amministrativo*	3(*)									
Tecnici della Prevenzione**	3(**)										
	<p>(*) il personale del comparto è assegnato direttamente al Direttore del Dipartimento di Prevenzione; collabora con la struttura secondo necessità; in particolare il personale amministrativo è condiviso con gli altri servizi veterinari</p> <p>(**) i Tecnici della Prevenzione sono assegnati indistintamente alla SOC Assistenza Veterinaria area A e area B</p>										

	Budget consumi fattori produttivi	<p>La S.O.C. non è dotata di budget autonomo ma partecipa a quello del Dipartimento di Prevenzione che è caratterizzato principalmente da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beni sanitari: euro 3.457.141</li> <li>- Beni non sanitari: 70.481</li> </ul> <p>Fatturato servizi veterinari 388.596,62</p>
	Attività erogata	<p>Anno 2016</p> <p>Le attività si sono così distribuite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlli (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) presso 6 stabilimenti di macellazione riconosciuti CE</li> <li>- Controlli (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) presso 23 stabilimenti riconosciuti CE ex Reg. CE 853/2004</li> <li>- Controlli (verifiche, ispezioni, audit, campionamenti) presso 560 stabilimenti registrati CE ex Reg. CE 852/2004</li> <li>- Implementazione delle Banche Dati: Sisaver e SICER</li> </ul>
	Organizzazione da implementare in futuro	<p>Nello sviluppo e consolidamento dell'ASUI di Udine si prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La strutturazione della SOC secondo quanto previsto dall' art 17 della LR 17/2014</li> <li>- Applicazione delle Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle Autorità competenti in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria</li> <li>- Il consolidamento del sistema informativo</li> </ul>
	Relazione rispetto all'ambito aziendale ed extraaziendale	<p>All'interno di ASUI di Udine la SOC di Assistenza Veterinaria - area B deve relazionarsi in particolare con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le altre Strutture Semplici e Complesse afferenti al Dipartimento di Prevenzione</li> <li>- le autorità locali e le forze dell'ordine</li> <li>- la Sezione locale dell'Istituto Zooprofilattico</li> <li>- le Associazioni di categoria e dei consumatori</li> </ul> <p>Le relazioni con le realtà extra aziendali sono in particolare con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i Servizi Veterinari delle altre Aziende per l'Assistenza Sanitaria della Regione Friuli Venezia Giulia</li> <li>- la Direzione del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia</li> <li>- le altre autorità di controllo (Carabinieri del NAS, Guardia di Finanza, Capitaneria di Porto, Corpo Forestale dello Stato)</li> <li>- l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie</li> <li>- l'Agenzia Regionale Protezione Ambiente</li> <li>- i Comuni della Provincia di Udine</li> <li>- le Università di Udine e di Padova</li> <li>- BDN Teramo</li> <li>- Nodo Traces Dublino</li> <li>- Ministero della Salute</li> </ul>
Competenze richieste per la gestione della struttura	Organizzazione e gestione delle risorse	<p>a) LEADERSHIP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● essere un punto di riferimento per tutto il personale assegnato all'unità operativa, identificando e promuovendo attivamente i cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali necessari alla realizzazione della missione, della visione, dei valori di riferimento e delle strategie della unità operativa stessa</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● svolgere il proprio ruolo nel rispetto dell'integrità della pubblica amministrazione e contribuire a minimizzare i rischi in materia di privacy, conflitto di interessi, incompatibilità, trasparenza e corruzione</li> <li>● curare e garantire la correttezza delle attività di comunicazione esterna relativamente ai temi propri dell'unità operativa affidata</li> <li>● supportare la direzione strategica nella definizione delle strategie di sviluppo della propria struttura</li> </ul> <p>b) GESTIONE DEL PERSONALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● assicurare gli adempimenti previsti dal Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale e dal Medico competente per la sicurezza dei collaboratori e contribuire a minimizzare i rischi lavorativi connessi alle specifiche attività svolte, curando lo sviluppo del benessere organizzativo</li> <li>● svolgere una costante attività di informazione e coinvolgimento del personale</li> <li>● gestire il proprio orario di lavoro e quello del personale assegnato, vigilando sull'osservanza delle disposizioni in materia</li> <li>● definire i piani di lavoro e distribuire in modo equilibrato i carichi di lavoro tra il personale della struttura operativa</li> <li>● esprimersi in ordine alle attività libero-professionali e agli incarichi per prestazioni non comprese nei compiti e doveri d'ufficio svolti dai componenti della struttura</li> <li>● contribuire all'analisi dei fabbisogni formativi del personale dell'unità operativa e alla realizzazione delle attività di formazione continua</li> <li>● partecipare al processo di affidamento, monitoraggio e valutazione degli incarichi e obiettivi</li> <li>● svolgere le attività relative ai procedimenti disciplinari previste dal Regolamento aziendale nei confronti del personale assegnato</li> <li>● agire in stretta sinergia professionale e organizzativa con gli eventuali specialisti ambulatoriali interni della disciplina di appartenenza, per rendere omogenei tra i professionisti dipendenti e quelli convenzionati, le modalità ed erogazione delle prestazioni, la produttività e la rendicontazione delle prestazioni svolte</li> </ul> <p>c) GESTIONE DELLE RISORSE E ATTIVITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● contribuire alla definizione, realizzazione e monitoraggio del budget/performance della struttura, organizzando l'attività in modo coerente con gli obiettivi assegnati e con le risorse disponibili (personale, strutture, attrezzature, beni e servizi)</li> <li>● Promuovere il diritto all'informazione interattiva dell'utente</li> </ul>
	Innovazione, ricerca e governo clinico	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Favorire l'introduzione di nuovi modelli organizzativi flessibili e l'adozione di procedure innovative</li> </ul>
	Gestione della sicurezza, dei rischi professionali e della privacy	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili collegati all'attività professionale, assicurando ruolo e funzioni previste dal D. Lgs.vo 81/2008</li> <li>● Assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy</li> </ul>
	Anticorruzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e trasparenza e promuovere la conoscenza del regolamento aziendale nell'ambito della struttura gestita</li> <li>• Collaborare con il Responsabile Aziendale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza al miglioramento delle prassi aziendali</li> </ul>
Specifiche competenze tecnico professionali richieste	Conoscenze, metodiche e tecniche, esperienze specifiche	<p>Al candidato saranno in modo particolare richieste e saranno prioritariamente valorizzate consolidate competenze ed esperienza in ambito sia tecnico-scientifico che organizzativo, anche documentate da adeguata casistica, nella trattazione delle seguenti materie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• coordinamento e integrazione delle funzioni di competenza nel loro insieme, supervisione di attività inerenti la tutela dell'igiene degli alimenti di origine animale, in particolare nei casi di rilevante complessità</li> <li>• collaborazione con le altre strutture dipartimentali</li> <li>• sviluppo di interventi e programmi finalizzati all'Igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale</li> <li>• azione a livello centrale con funzioni di direzione tecnico-specialistica e con compiti di organizzazione e programmazione delle attività della struttura, di verifica dell'efficienza-efficacia dei programmi, della qualità degli interventi e del rispetto dei LEA</li> <li>• erogazione, a livello territoriale, delle prestazioni rivolte all'utenza</li> <li>• impiego del personale dirigente, secondo le necessità, in tutto l'ambito territoriale aziendale definendo il programma e le attività a livello generale</li> <li>• erogazione tramite i dirigenti preposti e le piattaforme del comparto, dei seguenti processi: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Anagrafe ed ispezione ante e post-mortem degli animali al macello;</li> <li>2) Verifiche, ispezioni, audit presso le imprese che operano lungo la filiera degli alimenti di origine animale;</li> <li>3) Procedure di registrazione e/o di riconoscimento delle imprese della filiera degli alimenti di origine animale;</li> <li>4) Controlli sull'etichettatura e la tracciabilità degli alimenti di origine animale;</li> <li>5) Espletamento dei piani di campionamento nazionali, regionali, aziendali;</li> <li>6) Sistemi di allerta riguardanti gli alimenti di origine animale;</li> <li>7) Importazioni, esportazioni e scambi in ambito comunitario di alimenti di origine animale;</li> <li>8) Scambi intracomunitari ed extracomunitari di alimenti di origine animale;</li> <li>9) Certificazioni, pareri, raccolta dati statistici, educazione ed informazione all'utenza relativi alle suddette attività;</li> <li>10) Promozione della salute per le azioni di competenza;</li> <li>11) Partecipazione attiva ai progetti regionali che coinvolgono il Servizio.</li> </ol> </li> </ul>
	Percorso formativo	Evidenza della attività formativa <b>effettuata negli ultimi 5 anni</b>
	Pubblicazioni	Produzione scientifica pertinente, di rilievo nazionale e internazionale, <b>edita negli ultimi 10 anni</b>

