

DOCUMENTO DI DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO, SOTTO IL PROFILO OGGETTIVO E SOGGETTIVO, CHE CARATTERIZZA LA S.C. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (SIAPZ) AFFERENTE AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA ASL N° 8 DI CAGLIARI

Ruolo: Sanitario

Profilo Professionale: Dirigente Veterinario

Disciplina: Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

PROFILO OGGETTIVO – S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (SIAPZ)

Mission della S.C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche della Asl Cagliari:

Assicura l'attività di prevenzione collettiva e di tutela della salute della popolazione, attraverso azioni volte ad individuare e rimuovere le cause di nocività e malattia di origine animale e in tutte le realtà in cui la salute pubblica è sottoposta a rischi di origine animale, secondo la normativa vigente.

Responsabilità:

Garantisce l'erogazione delle attività di competenza entro i termini stabiliti dalla normativa e secondo le previsioni del piano di monitoraggio e controllo di competenza.

Organizzazione:

Svolge le attività territoriali di competenza con compiti di prevenzione, vigilanza e controllo.

PROFILO OGGETTIVO – S.C. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (SIAPZ)

La Struttura Complessa SIAPZ della ASL 8 Cagliari opera all'interno del Dipartimento di Prevenzione e svolge funzioni di:

- tutela della sanità animale e della salubrità delle produzioni zootecniche;
- prevenzione e controllo delle malattie infettive e diffusive;
- vigilanza sugli allevamenti, sulle produzioni primarie e sulle condizioni di benessere animale;
- gestione dei piani di profilassi e sorveglianza;
- controllo dell'uso del farmaco veterinario e dei residui negli alimenti di origine animale;
- verifica dei requisiti strutturali e gestionali delle aziende zootecniche;
- attività certificativa e di polizia veterinaria;

- Programmazione ed esecuzione Piano Nazionale Benessere Animale;
- programmazione ed esecuzione Piano Nazionale di Farmacosorveglianza e lotta all'antimicrobico resistenza;
- programmazione ed esecuzione Piano Regionale Residui;
- programmazione ed esecuzione Piano Regionale Alimentazione Animale;
- controlla l'igienicità delle strutture adibite ad allevamento e biosicurezza;
- controlla la produzione primaria di latte;
- programmazione ed esecuzione Piano Nazionale Molluschi Bivalvi;
- controlla e vigila sul latte e i suoi derivati;
- controlla il benessere animale da esperimento;
- vigila sul sistema di allerta (RASf);
- emana provvedimenti autorizzativi;
- controlla e vigila sulla trasformazione, commercializzazione, distribuzione e d impiego degli alimenti destinati agli animali;
- vigila e controlla la trasformazione e utilizzazione dei sottoprodotti di origine animale e sui relativi impianti (SOA);
- assicura l'educazione sanitaria per quanto di sua competenza;
- effettua il controllo del randagismo e dell'igiene urbana veterinaria.

La SC SIAPZ opera in stretta integrazione con:

- **Sanità Animale**
- **Igiene degli Alimenti di Origine Animale**
- **Servizi di Prevenzione e Sicurezza**
- **IZS, ARPAS, Protezione Civile**
- **Comuni, Forze dell'Ordine, Associazioni di categoria**
- **Dipartimento di Prevenzione e Distretto**

Il modello operativo è fondato su **interdisciplinarietà, One Health, evidence - based practice, continuità operativa e collaborazione con la rete territoriale.**

PROFILO SOGGETTIVO

1. Competenze tecnico-professionali specifiche

Controllo ufficiale negli allevamenti

- Verifica dei requisiti strutturali, gestionali e igienico-sanitari delle aziende zootecniche.
- Applicazione del Reg. UE 2016/429 (*Animal Health Law*) e normativa nazionale.
- Controllo delle produzioni primarie e delle condizioni di biosicurezza.

Sorveglianza epidemiologica e gestione delle malattie

- Attuazione dei piani di profilassi ed eradicazione (TBC, brucellosi, leucosi, *Blue Tongue*, PSA, influenza aviaria).
- Gestione dei focolai: restrizioni, abbattimenti, disinfezioni, tracciabilità.
- Analisi epidemiologica e valutazione del rischio.

Benessere animale

- Controllo del benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione.
- Applicazione delle norme sul trasporto animali e sulla protezione delle specie allevate.

Farmacosorveglianza e residui

- Controllo dell'uso del farmaco veterinario e dei registri aziendali.
- Verifica dei tempi di sospensione e prevenzione dei residui negli alimenti.
- Attività di contrasto all'antimicrobico-resistenza (AMR) secondo il modello *One Health*.

Tracciabilità e movimentazione animale

- Gestione e verifica delle anagrafi zootecniche (BDN).
- Controllo dei documenti di accompagnamento e delle movimentazioni intra/extra regionali.
- Certificazione sanitaria per fiere, mercati, scambi commerciali.

Attività certificativa e atti ufficiali

- Emissione di certificazioni sanitarie e provvedimenti di polizia veterinaria.
- Redazione di verbali, atti ufficiali e relazioni tecniche.

2. Competenze interdisciplinari integrate

Approccio *One Health*

- Integrazione delle attività con Igiene Alimenti, Sanità Animale, Servizi di Prevenzione, IZS, ARPAS.
- Valutazione congiunta dei rischi per salute animale, umana e ambientale.

Gestione delle emergenze veterinarie

- Coordinamento operativo in caso di focolai epidemici, zoonosi, emergenze climatiche o ambientali.
- Attivazione delle procedure del Piano di Emergenza Regionale e Nazionale.

Presa in carico integrata delle aziende zootecniche

- Valutazione multidimensionale: sanitaria, strutturale, gestionale, ambientale.
- Definizione di piani di miglioramento condivisi con allevatori e consulenti.

3. Competenze gestionali e organizzative

Programmazione e pianificazione

- Partecipazione alla definizione degli obiettivi del Dipartimento di Prevenzione.
- Gestione dei piani di profilassi e sorveglianza.
- Monitoraggio degli indicatori e dei flussi informativi.

Gestione dei procedimenti amministrativi

- Applicazione delle norme su atti, provvedimenti, sanzioni e misure ufficiali.
- Gestione dei rapporti con OSA, allevatori, associazioni di categoria.

Coordinamento e lavoro in équipe

- Collaborazione con colleghi veterinari, tecnici, amministrativi e altre strutture del Dipartimento.
- Capacità di condurre briefing, riunioni operative, audit interni.

4. Competenze comunicative e relazionali

Comunicazione tecnico-scientifica

- Redazione di relazioni, report, note tecniche e documenti ufficiali.
- Comunicazione efficace con allevatori, associazioni di categoria, istituzioni.

Mediazione e gestione del conflitto

- Capacità di gestire situazioni complesse con aziende, cittadini o enti.
- Mediazione tra esigenze produttive e obblighi sanitari.

5. Competenze etiche, normative e di sicurezza

Etica professionale e deontologia

- Rispetto delle norme deontologiche e dei principi di imparzialità e trasparenza.

Privacy e trattamento dati

- Applicazione del GDPR e delle norme sui dati sensibili.

Sicurezza sul lavoro

- Conoscenza dei rischi specifici (zoonosi, movimentazione animali, ambienti rurali).
- Collaborazione con SPP per la mappatura dei rischi.

Competenze tecniche specifiche della disciplina

Il Direttore deve:

- possedere documentata esperienza nell'area della sanità animale, con particolare riferimento alla sorveglianza epidemiologica e prevenzione delle malattie infettive e diffusive degli animali e zoonosi;
- possedere capacità di organizzare e dirigere i collaboratori nell'intraprendere azioni efficaci per fronteggiare situazioni di emergenze sanitarie, correlate a insorgenza di focolai di malattie infettive e diffusive degli animali e zoonosi;
- essere orientato al miglioramento dei percorsi integrati tra i servizi del Dipartimento di Prevenzione in particolare quelli afferenti al Dipartimento Funzionale "Salute Animale e Igiene degli Alimenti e della sicurezza alimentare";
- possedere capacità di sviluppare processi di integrazione tra strutture del Dipartimento di Prevenzione, di motivare i collaboratori, garantendo un adeguato livello di collaborazione interservizi e con le autorità esterne, dimostrando di saper coinvolgere nei percorsi di miglioramento collaborativo le diverse figure interessate, anche con riferimento al tema della sicurezza alimentare;
- possedere buona attitudine relazionale con i collaboratori, dimostrando capacità di motivare l'interesse a realizzare programmi di prevenzione e promozione della salute in tutti gli ambiti di intervento, partecipando allo sviluppo del Piano della Prevenzione, in accordo con la Direzione del Dipartimento.

Competenze manageriali

Il Direttore deve conoscere i concetti di *Mission* e *Vision* dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.

Inoltre deve:

- possedere capacità manageriali, programmatiche ed organizzative delle risorse assegnate;
- conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili e le principali novità scientifiche di settore, al fine di 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 l'atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento;
- conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e realizzazione di progettualità trasversali all'Azienda;
- conoscere le tecniche di *budgeting* e collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza, anche in rapporto a quanto

definito dal budget e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti;

- conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; saper programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamentali organizzative; saper programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza;
- saper valutare le implicazioni economiche derivanti dalle scelte organizzative e professionali e dai comportamenti relazionali assunti; deve saper 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;
- conoscere gli indicatori di processo e di esito delle attività proprie dell'unità operativa che dirige;
- organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali;
- promuovere un clima collaborativo: capacità gestionale dell'area emozionale, motivazionale, relazionale, così da sviluppare un servizio sistematico ispirato ai principi di qualità e miglioramento continuo sia per l'utenza che per i collaboratori;
- conoscere principi, tecniche e finalità dei sistemi di valutazione e sistemi premianti;
- garantire un'efficace gestione della relazione e comunicazione con gli utenti;
- utilizzare in modo corretto ed appropriato le risorse logistiche e tecnologiche affidategli.

Competenze gestionali

Il Direttore deve dimostrare capacità:

- di elaborazione e definizione del Piano di attività del Servizio, della definizione del Piano di lavoro individuale e di utilizzo degli strumenti di monitoraggio, verifica e riprogrammazione delle attività e verifica periodica e finale dei risultati;
- di gestione del personale della struttura a cui è preposto, delle risorse tecniche e degli obiettivi assegnati,
- di individuazione dei bisogni formativi del personale e predisposizione del Piano Offerta Formativa;
- di promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo e clinico favorendo il lavoro di equipe e l'integrazione con le altre Strutture Operative del Dipartimento di Prevenzione.

Governo clinico

Il Direttore deve:

- collaborare al miglioramento dei servizi e del governo dei processi dell'unità operativa;
- attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali di valutazione del rischio finalizzate alla sicurezza della catena alimentare ed alla salute degli animali;
- saper promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche.

Relazione rispetto all'ambito lavorativo:

- Deve dimostrare di possedere la disponibilità e la capacità a lavorare positivamente e fattivamente in *Equipe* multidisciplinari.

Gestione della sicurezza sul lavoro e della privacy

- Deve promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili correlati alla specificità dell'attività professionale in stretta collaborazione e raccordo con il Servizio Prevenzione e Sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL).
- Deve assicurare e promuovere fattivamente comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy, con particolare riguardo ai dati sensibili.

Anticorruzione

- Deve promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti e del codice disciplinare.
- Deve garantire il rispetto della normativa in materia di anticorruzione e la conoscenza delle relative disposizioni aziendali (Piano per la Prevenzione della Corruzione e la Trasparenza - Anno 2021) nell'ambito della struttura gestita.
- Deve collaborare con il Responsabile Aziendale della Prevenzione della Corruzione al miglioramento delle prassi aziendali.