



PROFILO ATTESO DI RUOLO

IASP

COORDINAMENTO DEL PACCHETTO AUDIT E GESTIONE DELLA NON CONFORMITÀ

ITEM	DESCRIZIONE
Descrizione dell'incarico	<p><i>Luogo di svolgimento dell'incarico:</i> la sede è presso il Dipartimento di Prevenzione di Chieti, con attività su tutto il territorio aziendale.</p> <p><i>Durata dell'incarico:</i> 3 anni</p> <p>Il titolare dell'incarico ha autonomia decisionale, autonomia tecnico professionale ed organizzativa per il raggiungimento degli obiettivi assegnati. Pertanto, lo svolgimento delle attività riferite all'incarico presuppone una disponibilità forte nei confronti dell'Azienda e quindi un elevato grado di impegno e di assidua presenza, al fine di garantire una efficiente organizzazione delle attività.</p>
Mission del ruolo	<p>L'esercizio delle responsabilità presuppone uno spiccato senso di appartenenza all'Azienda. Il Titolare dell'incarico concorre alla realizzazione della mission e della vision aziendale. Contribuisce ad elaborare e promuovere i valori di riferimento e gli indirizzi strategici dell'Azienda e ne sostiene l'attuazione attraverso azioni e comportamenti adeguati.</p> <p>Contributo essenziale del ruolo è nella cura degli aspetti che riguardano le modalità di organizzazione ed il funzionamento dell'"autorità competente", ai sensi del Regolamento 882/2004 CE, al fine di predisporre un intervento omogeneo e capace di operare il controllo ufficiale, con maggiore incisività riguardo la componente Audit, assicurando efficienza ed efficacia degli interventi finalizzati all'obiettivo della sicurezza alimentare.</p>
Principali attività/responsabilità e risultati	<p>L'attività di audit su un Operatore Settore Alimentare (OSA) si basa sulla valutazione degli aspetti generali (gestionali) svolgendo il seguente percorso:</p> <ul style="list-style-type: none">• attuare in modo efficace le disposizioni previste nel campo della sicurezza alimentare, quale aspetto innovativo delle tecniche di controllo introdotte dalla legislazione;• attuare le tecniche di controllo previste dalla regolamentazione europea, e precisamente dal Regolamento n. 882 del 29/04/2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali";• definire quali sono i requisiti generali che possono essere indagati nelle diverse tipologie di OSA (elementi di sistema);• definire i requisiti specifici propri dell'attività svolta dall'OSA, raggruppati per aree ispettive;• valutare la rispondenza dei requisiti verificati agli obiettivi dell'audit mediante la raccolta di evidenze;• specificare nella sezione la valutazione nel sistema dell'OSA. e la categorizzazione del rischio utente (di un singolo OSA): si effettua valutando l'adeguatezza delle capacità gestionali dell'operatore a conformarsi agli obiettivi di sicurezza individuati dalla legislazione;• il rischio di un intero settore produttivo: si effettua verificando un campione significativo di OSA rispetto agli obiettivi di sicurezza definiti dalla legislazione. <p>Pertanto le attività assegnate al titolare dell'incarico sono:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Controllo ufficiale (monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi) sulla produzione ed etichettatura, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine animale e loro

derivati nell'ambito del P.P.R.I.C. 2011/2014 ed adattato a livello aziendale (indicatori LEA); Classificazione delle imprese alimentari riconosciute in base alla valutazione del rischio;

2. organizzazione generale per l'esercizio delle responsabilità nell'attuazione dei principali compiti in riferimento alla sicurezza alimentare :
 - a) definire procedure aziendali per l'audit nelle strutture con predisposizione di specifiche liste di riscontro;
 - b) procedere alla categorizzazione del rischio relativamente alle strutture da sottoporre ad audit;
 - c) stabilire una programmazione delle attività di audit;
3. Riconoscimento delle imprese del settore degli alimenti di origine animale ed aggiornamento anagrafico delle imprese su data base (Sistema Informatizzato Veterinario Regione Abruzzo - SIVRA);
4. Reportistica, aggiornamento ed invio dati informatizzati alla regione Abruzzo;
5. Gestione delle non conformità riscontrate comprensiva della adozione di provvedimenti amministrativi di prescrizioni, revoca e sospensione e della contestazione illeciti;
6. Certificazioni, pareri, sanzioni;
7. Aggiornamento e partecipazione a corsi di formazione.

Le conoscenze specifiche e di base richieste al titolare dell'incarico sono:

Conoscenze

- 1) Conoscenza della vigente legislazione sugli alimenti di origine animale Regionale, Nazionale e Comunitaria;
- 2) Conoscenza delle diverse fasi della produzione ed etichettatura, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine animale e loro derivati ;
- 3) Conoscenza dei pericoli inerenti alla produzione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine animale e loro derivati ed i possibili rischi per la salute umana, per la salute degli animali e per l'ambiente;
- 4) Conoscenza delle tecniche ed attività di controllo ufficiale con particolare riferimento al prelievo di campioni, all'ispezione e all'audit e capacità di valutazione dell'applicazione delle procedure relative ad analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP);
- 5) Conoscenza dei Sistemi di Gestione gestiti dalle aziende del settore dei mangimi e valutazione degli stessi nella misura pertinente ai requisiti fissati nella normativa in materia di alimenti di origine animale e loro derivati e delle norme volontarie UNI EN ISO 9001/2008, UNI EN ISO 19011/2012, UNI EN ISO 22000/2005, ed il superamento del corso per Auditor/Lead Auditor SGQ coerente con i requisiti e conforme agli Standard definiti dall' ACCREDIA;
- 6) Conoscenza delle procedure da adottare in caso di emergenza (Sistema di Allerta Rapido - RASFF);
- 7) Conoscenza dei procedimenti sanzionatori (penali ed amministrativi) ed implicazioni dei controlli ufficiali;
- 8) Conoscenza degli strumenti informatici, e specificatamente del sistema SIVRA ;
- 9) Specializzazione post laurea in "Ispezione degli alimenti di origine animale" o/e specializzazioni equipollenti.

Il titolare dell'incarico deve possedere:

- 1) Competenze nella organizzazione efficace, efficiente ed appropriata del lavoro singolo e di gruppo, considerando che ciascun controllo ufficiale necessita:
 - di tempi adeguati in funzione della complessità e della importanza delle azioni svolte;

Competenze

- di procedure aziendali per il controllo nelle strutture con predisposizione di specifiche liste di riscontro;
 - di una programmazione circa la frequenza con cui devono essere verificati le strutture ed i negozi di vendita;
 - di una programmazione dei campionamenti da effettuare;
 - di procedure per la gestione delle non conformità rilevate in corso di controllo ufficiale.
- 2) Competenza nella gestione delle risorse umane, strumentali e finanziarie;
 - 3) Competenza di analisi e su aspetti tecnico operativo e relazionali;
 - 4) Competenza nello stabilire e gestire relazioni in ambito aziendale (gruppo di lavoro, direzione U.O.C., Dipartimento di Prevenzione, etc.) e extra aziendale (relazioni con Autorità competenti, con l'Autorità giudiziaria)
 - 5) Competenza nella pianificazione delle attività di controllo ufficiale comprensiva dell'attribuzione dei compiti al personale, del controllo dei risultati e della gestione delle non conformità;
 - 6) Competenza nelle programmazione di attività di ricerca (es. extrapiano previsto nel PPRIC) e nella documentazione e reportistica attività (procedure operative, linee guida, etc. su supporto cartaceo e/o informatico).

Il titolare dell'incarico deve possedere:

Attitudini

- 1) Attitudine al lavoro di gruppo ed al coinvolgimento e motivazione del personale, organizzando:
 - procedure aziendali per gli audit nelle strutture con predisposizione di specifiche liste di riscontro;
 - procedere per la categorizzazione del rischio relativamente alle strutture da sottoporre a vigilanza;
 - programmazione delle attività di audit definendo la frequenza con cui devono essere verificati le strutture;
 - procedure per la gestione delle non conformità rilevate in corso di controllo ufficiale;
- 2) Attitudine di analisi e risoluzione delle problematiche riguardanti aspetti tecnico operativo e relazionali;
- 3) Attitudine all'aggiornamento proprio e del gruppo di lavoro;
- 4) Capacità di eseguire una verifica interna seguendone l'andamento nel tempo ed adottando le azioni correttive e preventive conseguenti alla verifica;
- 5) Capacità di stabilire e gestire relazioni nell'ambito aziendale ed esterno ad esso;
- 6) Capacità decisionali su aspetti tecnici operativi e relazionali;
- 7) Capacità nel gestire e promuovere le innovazioni tecnologiche e procedurali nonché i conseguenti processi formativi del personale assegnato.

IL DIRETTORE DELLA UOC

Servizio di igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

DOTT. Mario OLIVIERI

VISTO
Direttore Sanitario Aziendale
Dott. Pasquale Placco