

FABBISOGNO E PROFILO PROFESSIONALE

DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA SCS1

La SCS1 gestisce l'attività collegata al controllo ufficiale degli alimenti per quanto riguarda le analisi microbiologiche, dal supporto agli Enti cogeneranti per la definizione dei piani di campionamento, fino alla collaborazione nella definizione dei protocolli per l'alimentazione dei flussi informativi verso il Ministero e l'EFSA. Attraverso la Piattaforma Biofood si occupa della messa a punto ed applicazione di metodi innovativi applicati alla sicurezza alimentare. Alla struttura è inoltre attribuito il Centro di Referenza Nazionale ed OIE per le Salmonelle, nonché il relativo Laboratorio Nazionale di Riferimento. Le UO NanoFood e Ecologia Microbica sviluppano studi e ricerche nel settore dei nanomateriali e dello studio delle flore complesse, sempre con un particolare riferimento alla sicurezza alimentare.

Macroattività

- Messa a punto, validazione ed esecuzione di metodiche tradizionali ed innovative per le analisi microbiologiche ufficiali sugli alimenti destinati al consumo umano e sui mangimi.
- Messa a punto di piani di monitoraggio e sorveglianza sulla presenza di patogeni alimentari e sul fenomeno dell'antibioticoresistenza lungo la filiera di produzione degli alimenti.
- Esecuzione di studi di valutazione del rischio alimentare.
- Consulenza, cooperazione e supporto alle autorità regionali, nazionali ed internazionali nel settore delle salmonellosi animali, come laboratorio Nazionale ed OIE di Riferimento per le Salmonellosi.
- Attività di ricerca e divulgazione scientifica nei settori della biologia molecolare applicata ai patogeni alimentari e all'antibioticoresistenza, della valutazione del rischio, dell'epidemiologia applicata al controllo di filiera.
- Messa a punto ed esecuzione di studi riguardanti le interazioni ecologiche, la composizione e l'attività di comunità microbiche complesse umane, animali e alimentari e il loro impatto sulla salute e sull'ambiente.
- Esecuzione di studi sulla presenza e comportamento di nanoparticelle in matrici complesse quali alimenti ad uso umano, mangimi, campioni biologici ed ambientali.
- Realizzazione di ricerche di base e finalizzate, per lo sviluppo delle conoscenze nella sanità pubblica, con particolare riferimento alle tematiche oggetto del Centro di riferimento facente capo alla struttura, anche mediante collaborazione con università e istituti di ricerca italiani e stranieri, nonché su richiesta dello Stato, delle Regioni e delle Province autonome e di enti pubblici e privati;
- Cooperazione tecnico-scientifica con istituti del settore veterinario e medico;
- Consulenza e supporto tecnico-scientifico specialistico per enti di ricerca e organizzazioni sanitarie nazionali ed internazionali e aziende pubbliche e private operanti nel campo della sanità animale e salute pubblica;
- Gestione delle attività del Centro di Referenza facente capo alla struttura;
- Attenzione al benessere organizzativo e alla gestione delle risorse umane, pianificando e gestendo la formazione, l'aggiornamento e, dove necessario, la riqualificazione del personale sia dirigente sia del comparto;

Articolazione interna.

La struttura è articolata, tra l'altro, in tre Laboratori (strutture semplici):

- *Laboratorio controlli ufficiali:* Il laboratorio controlli ufficiali garantisce l'applicazione di metodi validati, accreditati e costantemente aggiornati per il controllo microbiologico degli alimenti di origine animale e di origine vegetale. Partecipa alla messa a punto di piani di monitoraggio e sorveglianza negli alimenti, e fornisce dati per la valutazione del rischio. Il laboratorio sarà fortemente impegnato nell'applicazione di metodi molecolari, in particolare per

quanto riguarda le matrici di origine vegetale, come Struttura di interfaccia fra la piattaforma Biofood ed i laboratori territoriali.

- *Piattaforma biomolecolare (Biofood):* L'entrata in vigore dei Regolamenti comunitari del "pacchetto igiene" ha arricchito di un importante strumento operativo l'attività svolta dalle Strutture preposte al controllo ufficiale. Tale normativa fornisce agli operatori del settore alimentare la possibilità di usare metodi di analisi diversi dai metodi di riferimento a condizione che tramite tali metodi alternativi si ottengano risultati equivalenti e che i metodi alternativi siano validati. Sulla scorta, dunque, di queste indicazioni comunitarie e sulle base delle impellenti necessità di utilizzare metodi più rapidi e più sensibili, negli ultimi anni sono stati sviluppati diversi protocolli di biologia molecolare finalizzati alla determinazione e/o caratterizzazione di fattori di virulenza dei patogeni alimentari coinvolti nelle principali tossinfezioni alimentari. In tale ambito si inserisce l'attività di biologia molecolare della Piattaforma Biofood finalizzata alla messa a punto di protocolli di PCR, Real Time PCR, RT-PCR prodotti commercialmente o "in house" per la determinazione dei principali patogeni alimentari. Tali protocolli dovranno essere standardizzati e di seguito dovranno essere prodotti i relativi fascicoli di validazione. La Piattaforma Biofood sviluppa, dunque, o acquisisce metodi molecolari che in taluni casi sostituiscono i metodi tradizionali e in altri rappresentano un supporto integrativo al metodo di riferimento microbiologico.
- *Laboratorio patogeni alimentari e antibioticoresistenza:* La scelta strategica di individuare nel controllo della filiera produttiva il livello prioritario di intervento, più volte ribadita dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare, ha l'obiettivo di intercettare, durante il percorso di produzione, eventuali problemi, prima che si manifestino nel prodotto alimentare e richiede la corretta organizzazione e gestione di piani di monitoraggio e sorveglianza epidemiologica sui principali pericoli per la salute dell'uomo. Il laboratorio si occupa della messa a punto e dell'applicazione dei metodi epidemiologici e della gestione delle problematiche di filiera, al fine di fornire ai Servizi un adeguato supporto metodologico per la messa in atto di programmi di controllo sul livello igienico-sanitario delle filiere di produzione dei prodotti alimentari destinati al consumo umano. Oltre al controllo dei patogeni a trasmissione alimentare, il laboratorio si occupa anche dell'antibioticoresistenza, che la normativa comunitaria considera una zoonosi al pari di quelle tradizionalmente comprese in questa definizione. In questo settore l'attività consiste nel predisporre piani di monitoraggio dell'antibioticoresistenza in agenti zoonotici, indicatori e nei principali patogeni animali, nel raccogliere i dati in modo armonizzato e standardizzato, nel produrre report di attività, nel condurre attività di ricerca in questo settore.
La Struttura comprende il laboratorio OIE e Nazionale di Riferimento per le Salmonellosi, ed ha quindi il compito di:
 - eseguire gli esami ufficiali previsti dai piani di controllo delle salmonellosi nelle diverse specie animali;
 - eseguire gli esami di conferma (isolamento, sierotipizzazione e fagotipizzazione) qualora richiesti da altri IZZSS sul territorio nazionale;
 - collaborare con il Ministero della Salute per la predisposizione dei piani nazionali di controllo;
 - fornire consulenza tecnico/scientifica agli organismi internazionali, quali OIE ed EFSA;
 - svolgere attività di cooperazione internazionale, attraverso la formazione di ricercatori stranieri, il gemellaggio con altri laboratori e l'attività di ricerca.

ORGANICO al 30 settembre 2018: L'organico in ruolo della SCS1 è composto da n. 3 dirigenti veterinari (di cui 1 in aspettativa), da n. 2 dirigenti biologi, personale del comparto del ruolo sanitario (n. 9 unità tecnici di laboratorio), da personale del ruolo tecnico (n. 6 unità con varia professionalità di cui 1 a tempo parziale) e del ruolo amministrativo (n. 3 unità di cui n. 1 part-time). La struttura si avvale anche di personale con contratto a tempo determinato (n. 1 dirigente chimico e n. 3 collaboratori tecnici) e assegnatari di borsa di studio (n. 8 unità).

PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

Considerato il contesto descritto, si richiede che i candidati aspiranti al posto di Direttore della SCS1 - Analisi del Rischio e Sorveglianza in Sanità Pubblica dimostrino capacità organizzative adeguate a sviluppare le attività peculiari di questa struttura e la professionalità dei collaboratori nonché rapporti di collaborazione scientifica con istituti di ricerca pubblici e privati in ambito nazionale ed internazionale e di interazione con le altre strutture aziendali, sia della sede che di tutta la rete territoriale anche in funzione del ruolo del Centro di riferimento afferente alla struttura stessa. Tali capacità si devono coniugare con la capacità di gestione delle risorse strutturali e tecnologiche, per ottenere il giusto equilibrio tra complessità delle funzioni svolte ed efficienza delle strutture e la compatibilità delle attività con il funzionamento del servizio (programmazione e gestione delle risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza, programmazione dei fabbisogni di materiali e attrezzature delle strutture di competenza in aderenza ai budget, gestione delle risorse finalizzate al raggiungimento di obiettivi e risultati dell'attività propria e dei collaboratori, programmazione, inserimento, coordinamento e valutazione del personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi).

Sono indispensabili comprovata esperienza nel campo della microbiologia alimentare, dell'attività di controllo ufficiale e dell'epidemiologia dei patogeni alimentari, con particolare riferimento a Salmonella, capacità tecniche nelle discipline di competenza veterinaria previste nell'attività istituzionale degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e conoscenze gestionali. Costituisce altresì elemento rilevante il curriculum e la produzione scientifica nei settori di competenza della Struttura Complessa e la capacità di intrattenere rapporti di collaborazione tecnico-scientifica con istituzioni di ricerca nazionali ed internazionali e con gli stakeholder istituzionali e privati. E' necessaria, inoltre, la dimostrazione di un coinvolgimento attivo in progetti e gruppi di ricerca a livello nazionale e internazionale e di un costante processo formativo e di aggiornamento professionale.