

## Allegato A.3 - Schede tecniche dei Dipartimenti funzionali

### DFSA - DIPARTIMENTO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipo Struttura: **Dipartimento Funzionale**

Profilo professionale del dirigente responsabile: **Dirigente Veterinario**

Dipendenza gerarchica: **Area Tecnico Sanitaria**

#### Articolazione

Strutture che rientrano nelle attività del Dipartimento	Tipo Struttura
SCS1 - Microbiologia Generale e Sperimentale	Struttura complessa
SCS2 - Chimica	Struttura complessa
SCS4 - Epidemiologia veterinaria	Struttura complessa
SCS8 - Valorizzazione delle produzioni alimentari	Struttura complessa
SCT1 - Laboratorio Controllo ufficiale alimenti	Struttura semplice
SCT4 - Laboratorio Controllo ufficiale alimenti	Struttura semplice
SCT5 - Laboratorio Controllo ufficiale alimenti	Struttura semplice
SCT6 - Laboratorio Controllo ufficiale alimenti	Struttura semplice

#### Composizione del Comitato di Dipartimento

Responsabili delle seguenti Strutture:

- SCS1 - Microbiologia Generale e Sperimentale
- SCS2 - Chimica
- SCS4 - Epidemiologia veterinaria
- Laboratori alimenti ufficiali e tecnologie alimentari delle Strutture complesse territoriali

#### Missione

Il Dipartimento ha il compito di promuovere le attività di ricerca, consulenza, mappatura nel settore delle malattie a trasmissione alimentare, in particolare per quanto riguarda l'utilizzo della metodologia della valutazione del rischio. In questi settori, gli ambiti di competenza riguardano l'intera filiera alimentare, considerando sia gli alimenti di origine animale che i vegetali.

#### Obiettivi

- Messa in atto o, dove già esistenti, ottimizzazione di sistemi di raccolta dati sulla presenza di patogeni e contaminanti lungo il processo di produzione degli alimenti e nel prodotto finito.
- Sviluppo delle competenze sui metodi statistico/matematici applicabili alla valutazione del rischio alimentare, sia per quanto riguarda i metodi descrittivi e inferenziali che quelli probabilistici.
- Coordinamento delle attività di ricerca nel settore della valutazione del rischio alimentare.
- Sviluppo e validazione di nuovi metodi diagnostici, in particolare per quanto riguarda i metodi molecolari applicati alla ricerca di patogeni negli alimenti.
- Coordinamento, sviluppo e ottimizzazione delle attività dei centri di referenza nazionali ed internazionali con competenza nel settore della sicurezza alimentare.
- Rapporti, anche in termini di sviluppo di progetti di collaborazione, con gli organismi nazionali ed internazionali nel settore di competenza.
- Raccolta ed elaborazione dei dati relativi all'antibioticoresistenza.

- Messa a punto di sistemi di monitoraggio e di controllo risk-based.
- Coordinamento, in particolare per quanto riguarda gli aspetti tecnico-scientifici e di sicurezza alimentare, delle attività che l'IZSve svolge a supporto delle imprese alimentari.