

ALLEGATO B)

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

In riferimento alla domanda di partecipazione all'avviso pubblico, per titoli e colloquio, per il conferimento dell'incarico di **Direttore della Struttura Complessa: U.O.C. "Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione"**, indetto da codesta Azienda ULSS, con delibera del Direttore Generale n. 740 del 26.09.2019, ed integrata dalla deliberazione n. 813 del 23.10.2019 e ai criteri per la valutazione del curriculum, previsti dal bando,

il sottoscritto LUCIO ANDREOTTI nato il [REDACTED] a [REDACTED] ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara quanto segue:

TITOLI DI STUDIO

Laurea in MEDICINA E CHIRURGIA

Conseguita presso l'Università degli Studi di BOLOGNA

In data 27/07/1988 voto 100/110.

Specializzazione in IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA – INDIRIZZO DI EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA

Conseguita presso l'Università degli Studi di FERRARA

In data 29/10/1993

Della durata di anni: QUATTRO.

conseguita ai sensi del D.Lgs. 8 agosto 1991 n. 257.

Ulteriori titoli di studio

Specializzazione in SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Conseguiti presso l'Università degli Studi di PADOVA.

In data 22/07/2003

Della durata di anni QUATTRO .

conseguita ai sensi del D.Lgs. 8 agosto 1991 n. 257.

CORSO IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE

Conseguito presso l'Università degli Studi di PADOVA

In data 23/07/2004

durata ANNI UNO

CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN MANAGEMENT PER LA DIREZIONE DI STRUTTURE SANITARIE COMPLESSE

Conseguita presso l'Università degli Studi di FERRARA

In data 28/06/2018

durata ANNI UNO

a) TIPOLOGIA DELLE ISTITUZIONI IN CUI SONO ALLOCATE LE STRUTTURE PRESSO LE QUALI HA SVOLTO L'ATTIVITÀ E TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI EROGATE DALLE STRUTTURE MEDESIME

L'Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Secondo la normativa in materia (D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 "Riordino della disciplina in materia sanitaria"; D.Lgs. 19 giugno 1999, n. 229 "Norme per la razionalizzazione del servizio sanitario nazionale"; DPCM 12 gennaio 2017 "Livelli essenziali di assistenza"; Legge regionale n. 29/2004 "Norme generali sull'organizzazione e il funzionamento del Servizio Sanitario Regionale"; Piano della Prevenzione 2015-2018; Piano Sociale e Sanitario 2017-2019), l'Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara è la struttura che assicura, a tutta la popolazione ferrarese, l'esercizio unitario delle funzioni di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione, nonché il coordinamento e l'integrazione delle attività dei propri servizi con quelle degli altri

soggetti pubblici e privati accreditati erogatori delle prestazioni e dei servizi sanitari e sociali. La programmazione strategica aziendale ha valutato le criticità provinciali legate al basso sviluppo socioeconomico e all'emergere di nuovi bisogni. La provincia di Ferrara è caratterizzata da una condizione demografica che si contraddistingue per una popolazione tra le più anziane della Regione (percentuale di anziani che passa da 26,2% (22,8 RER) nel 2013 a 27,5 (23,7 RER) nel 2017, una bassa natalità (Tasso grezzo di natalità al 6,83 a fronte di un 8,63 dato regionale) e una condizione socio-economica stagnante. La situazione epidemiologica si contraddistingue per un elevato tasso standardizzato di mortalità generale (962,07 a fronte di un 888,50 regionale nel 2014), per tumori (309,05 a fronte di un 288,94 regionale nel 2014) per malattie del sistema circolatorio (343,25 a fronte di un 301,38 regionale nel 2014).

L'Azienda, per adeguare la risposta ai bisogni socio-sanitari presenti nel territorio di riferimento, mantiene un rapporto privilegiato con l'Azienda Ospedaliera Universitaria S. Anna di Ferrara con la quale definisce i livelli quali quantitativi delle prestazioni da erogare ai cittadini ed i livelli organizzativi correlati; si avvale delle strutture sanitarie e sociali, di diritto privato, accreditate, presenti sul territorio di riferimento; può assumere la gestione di attività o di servizi socio-assistenziali su delega dei singoli Enti nei limiti e secondo le modalità stabilite dalla vigente normativa e mediante accordi programmatici stipulati con gli stessi; concorre alla formazione dei Piani per la Salute e provvede alla realizzazione degli obiettivi ivi indicati; favorisce la valorizzazione delle risorse umane e professionali degli operatori.

L'attività dell'Azienda USL di Ferrara è volta al mantenimento, la promozione ed il recupero della salute psico-fisica degli abitanti della provincia di Ferrara, in conformità ai tre livelli essenziali di assistenza. Per il raggiungimento degli obiettivi di prevenzione e promozione della salute individuale e collettiva, l'Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara ha costituito la macrostruttura aziendale denominata Dipartimento di Sanità Pubblica.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP)

Sulla base dell'Atto Aziendale approvato dalla Regione Emilia Romagna con Delibera n. 849 del 15/06/2009 e delle Delibere di Giunta regionale n. 327 /2004, n. 385/2011, n.2011/2007, n. 200/2013 relative ai requisiti generali e specifici per quanto riguarda organizzazione, programmazione e verifica dell'attività del DSP, il Dipartimento di Sanità Pubblica è la macro struttura organizzativa preposta al livello essenziale di assistenza "Prevenzione collettiva e sanità pubblica", che include le attività e le prestazioni volte a tutelare la salute e la sicurezza della comunità da rischi infettivi, ambientali, legati alle condizioni di lavoro, correlati agli stili di vita.

Il DSP è pertanto la struttura che garantisce il governo clinico delle attività di prevenzione, con lo scopo di promuovere e migliorare la salute, il benessere dei cittadini e la qualità della vita, di prevenire le malattie connesse ai rischi negli ambienti di vita e di lavoro, di garantire la sicurezza alimentare, la sanità ed il benessere animale.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica inoltre costituisce il supporto tecnico alla Direzione Aziendale nella definizione delle strategie di promozione della salute, di prevenzione delle malattie e delle disabilità, nonché del miglioramento della qualità della vita, assicurando il proprio contributo al complesso sistema della Sanità Pubblica. A tal fine svolge funzioni di analisi, promozione, orientamento, assistenza e vigilanza sui problemi di salute e sui fattori determinanti il benessere della collettività, privilegiando i temi caratterizzati da maggiore diffusione, gravità e criticità percepite.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Ferrara è strutturato con una Direzione sette Unità Operative Complesse, otto Moduli Dipartimentali strutture semplici e tre Programmi dipartimentali:

UNITA' OPERATIVE

Igiene Pubblica

Igiene Alimenti e Nutrizione

Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro Impiantistica Antinfortunistica

Attività Veterinarie Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Igiene Alimenti Origine Animale

Funzioni Amministrative Dipartimentali

MODULI DIPARTIMENTALI

Qualità e accreditamento

Epidemiologia, screening oncologici e programmi di promozione della salute

Prevenzione e Controllo delle Malattie Trasmissibili

Registro Tumori AVEC

Impianti speciali e grandi rischi

Medicina dello Sport Territoriale Traumatologia dello Sport e Riabilitazione Amianto e Rischio Chimico

PROGRAMMI DIPARTIMENTALI Sicurezza Alimentare

Programma di attività motoria per soggetti con dismetabolismi

Programma di attività motoria per soggetti con pregresso evento cardiovascolare acuto

L'Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione (U.O.I.A.N.) si prefigge di promuovere la salute della popolazione e prevenirne lo stato di malattia contribuendo a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, delle bevande e dell'acqua destinata al consumo umano. Tale obiettivo viene garantito mediante un'attività di controllo ufficiale nei confronti degli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) lungo tutta la filiera alimentare di origine vegetale nonché attraverso il controllo nei confronti dei Gestori del Servizio idrico, a garanzia del rispetto degli standard igienico-sanitari dettati dalla normativa vigente in materia. Collabora con i diversi Enti ed Istituzioni che intervengono in attività di rilevanza sanitaria, anche elaborando con questi protocolli comuni. Inoltre l'U.O.I.A.N. indirizza verso l'assunzione di comportamenti alimentari e stili di vita corretti e garantisce altresì il controllo ufficiale e la sorveglianza sul deposito, commercio, vendita e utilizzo di Prodotti Fitosanitari e coadiuvanti dei prodotti fitosanitari. Inoltre L'Azienda USL di Ferrara, in ottemperanza alle normative vigenti, ha istituito, con delibera del 17 ottobre 1996 n. 2507, l'Ispettorato Micologico (in staff alla direzione del D.S.P.).

Dal 2004 è stata attivata la Formazione Alimentaristi (in staff alla direzione dell'U.O.I.A.N.) e successivamente è stata organizzata anche la Formazione Specifica inerente la celiachia.

La struttura si articola in tre Moduli Organizzativi:

- ✓ M.O. Alimenti e Bevande
- ✓ M.O. Acque potabili (attualmente non assegnato)
- ✓ M.O. Igiene della Nutrizione

con compiti di coordinamento dell'attività nei settori particolari.

L'attività è svolta da Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione e Dietiste supportati da operatori Amministrativi che operano su 3 sedi territoriali:

- ✓ Sede di Ferrara-Copparo-Portomaggiore
- ✓ Sede di Comacchio
- ✓ Sede di Cento

b) POSIZIONE FUNZIONALE NELLE STRUTTURE E COMPETENZE

Presso la struttura pubblica e/o privata

(Indicare esattamente la denominazione, l'indirizzo e la struttura/servizio/unità operativa di assegnazione e la tipologia di incarico ex art. 27 CCNL 08/06/2000)

UOIAN (UNITA' OPERATIVA IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE)– DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA –

Azienda USL di Ferrara - via FAUSTO BERETTA N. 7, FERRARA

RESPONSABILE MODULO ORGANIZZATIVO IGIENE DELLA NUTRIZIONE (STRUTTURA SEMPLICE)

Il candidato è stato assunto a tempo indeterminato presso l'ASL di Ferrara (al momento dell'assunzione ex USL 34 di Portomaggiore) il 13 luglio 1992 come dirigente medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica. Dall'assunzione al 31/03/2003 disciplina Sanità Pubblica, dal 01/04/2003 disciplina Igiene degli Alimenti e Nutrizione in carico presso l'Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione. Attualmente incarico di Responsabile del Modulo Nutrizione, incarico riconfermato nel 2016 per il triennio 2016-2019 e di nuovo riconfermato per il triennio 2019-2021.

Con Determina n. 1153 del 23/08/2019 è stato nominato sostituto del dirigente di struttura complessa dell'UOIAN, del Dipartimento di Sanità Pubblica dell' Az. USL di Ferrara

Come responsabile del Modulo Nutrizione il candidato è responsabile di tutti i progetti e le attività che riguardano la nutrizione ed in particolare dal 2015 di portare a termine i progetti previsti dal Piano

* A TUTT'OGGI



Regionale della Prevenzione 2015-2018 riconfermati anche per l'anno 2019 oltre all'attività ambulatoriale specialistica dello stesso e coordinare le attività delle cinque dietiste presenti in organico. Più precisamente il candidato è responsabile dei seguenti progetti e attività:

- PROMOZIONE DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DELL'OFFERTA ALIMENTARE SCOLASTICA ATTRAVERSO LA VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPLICAZIONE DEGLI STANDARD NUTRIZIONALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E NEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DELLE SCUOLE
- APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE DEL PROTOCOLLO DI INTESA NAZIONALE CON LE ASSOCIAZIONI DI PANIFICAZIONE PER LA RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE: ATTUAZIONE CAMPAGNA INFORMATIVA E COMUNICATIVA
- PROMUOVERE L'OFFERTA DI ALIMENTI IDONEI AI SOGGETTI CELIACI
- PROMOZIONE DI MENÙ SALUTARI NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA
- EFFETTUARE LA SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE OKKIO ALLA SALUTE 2019
- EFFETTUAZIONE DI CORSI AL FINE DI RENDERE CONSAPEVOLI I CONSUMATORI NELLE SCELTE ALIMENTARI
- REALIZZAZIONE DI CORSI DI ALIMENTAZIONE AD INTEGRAZIONE DEI PERCORSI DI ACCOMPAGNAMENTO DI DONNE OPERATE DI TUMORE AL SENO
- VALUTAZIONE DEI MENÙ OFFERTI AGLI ANZIANI PRESSO LE CASE RESIDENZE PER ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI (CRA), I CENTRI DIURNI SOCIO – SANITARI E LE COMUNITÀ ALLOGGIO
- PRESA IN CARICO DEL BAMBINO IN CONDIZIONI DI SOVRAPPESO E OBESITÀ
- SCEGLI CON GUSTO, GUSTA IN SALUTE

ALTRE ATTIVITÀ DELL'UNITÀ OPERATIVA

1. Comunicare ed educare
2. Fa parte del Gruppo Nutrizione Regionale
3. Consulenza dietetico-nutrizionale
4. Ambulatorio nutrizionale
5. Attività ospedaliere
6. Nutrizione Artificiale Domiciliare (NAD)

Dal primo gennaio 2019 il candidato è referente per il progetto:

“garantire la sorveglianza sulle acque destinate al consumo umano mediante mappatura fonti, impianti di approvvigionamento e reti di distribuzione degli acquedotti pubblici, vigilanza su impianti di potabilizzazione e aree di rispetto e campionamenti e controlli analitici per la verifica di potabilità” - RIFERIMENTO LEA E13: SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI E IN PARTICOLARE:

- SORVEGLIANZA DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: CAMPIONAMENTI E CONTROLLO ANALITICO ACQUA RETE DISTRIBUZIONE PUBBLICA PER LA VERIFICA DI POTABILITÀ
- SORVEGLIANZA SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: CAMPIONAMENTI E CONTROLLO ANALITICO PER LA VERIFICA DI POTABILITÀ DELL'ACQUA RETE DISTRIBUZIONE INTERNA PRESSO LABORATORI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG CE N. 853/2004 E 852/2004 E IMPRESE ALIMENTARI, COMPRENSIVE DELLE COSIDDETTE CASSETTE D'ACQUA, REGistrate AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REG CE N.852/2004
- SORVEGLIANZA SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO MEDIANTE MAPPATURA FONTI, IMPIANTI DI APPROVVIGIONAMENTO: CAMPIONAMENTO ANALITICO FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO
- SORVEGLIANZA SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO MEDIANTE VIGILANZA SU IMPIANTI DI POTABILIZZAZIONE

Il candidato partecipa inoltre a tutte le attività che riguardano la sicurezza alimentare ed è il referente per la stessa nei comuni di Copparo, Riva del Po, Tresignana, Jolanda di Savoia (ex USL 34) del Distretto Centro-Nord Az. USL di Ferrara; in particolare:

Attività di controllo / vigilanza

L'attività di controllo ufficiale viene svolta nell'ambito di quanto previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale, nonché dei paesi terzi con cui esistono accordi di equivalenza, utilizzando le

tecniche e le modalità di controllo appropriate e mediante la proceduralizzazione delle attività. L'oggetto dei controlli ufficiali, nel campo della sicurezza alimentare è l'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.), rispetto alla fase della filiera alimentare in cui esercita la sua attività.

Per le tecniche di controllo sugli O.S.A. si fa riferimento a quelle previste dalla regolamentazione europea (Reg. CE 882/2004 e Decisione della Commissione Europea del 29/9/2006) e alle Linee Guida del Ministero della salute per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 854/2004 e Reg. CE 882/2004. Tali tecniche meglio dettagliate nella Procedura per il controllo ufficiale sono:

- ✓ il monitoraggio e la sorveglianza;
- ✓ l'ispezione e la verifica;
- ✓ l'audit;
- ✓ il campionamento di alimenti e di bevande.

Per le tecniche di controllo sull'acqua potabile, l'acqua da potabilizzare e gli impianti acquedottistici si fa riferimento a quelle previste dal DM 26 marzo 1991 e dalla Circolare n. 9/2004. Tali tecniche meglio dettagliate nelle Procedure in dotazione sono:

- ✓ il monitoraggio;
- ✓ l'ispezione;
- ✓ il campionamento dell'acqua destinata al consumo umano/di approvvigionamento.

Le attività di controllo ufficiale vengono svolte attenendosi alle procedure declinate dall'U.O.I.A.N. con l'obiettivo di standardizzare l'attività di valutazione nei controlli. Le procedure descrivono i livelli di responsabilità, la documentazione di riferimento, la documentazione emessa, nonché le modalità di esecuzione dei controlli.

L'elaborazione, la validazione, l'emissione e la distribuzione delle procedure viene fatta presso l'U.O.I.A.N. e viene attuata secondo le modalità dettate dalla PG Gestione e controllo dei documenti del sistema di gestione per la qualità. Le procedure sono distribuite agli operatori mediante il software Aziendale "DocWeb" che gestisce in rete l'archivio informatizzato della documentazione del Sistema Qualità superando la distribuzione cartacea dei documenti. Le Procedure, Istruzioni Operative e modulistiche attualmente in dotazione sono quelle elencate nell'allegata "Lista dei documenti, procedure ed istruzioni operative in uso".

Responsabilità per l'esecuzione delle attività di controllo / vigilanza

Limitatamente alla programmazione delle attività di controllo ufficiale, anche per l'anno in corso il Piano di lavoro ha previsto:

- ✓ L'implementazione e la manutenzione delle anagrafiche degli OSA/Utenti propedeutica alla programmazione delle attività da programmare per il controllo ufficiale sul territorio, (attività bersaglio per l'anno in corso/volume quali-quantitativo dei controlli ufficiali da attuare) e alla migrazione automatica nel programma regionale ORSA;
- ✓ la selezione delle attività oggetto del controllo ufficiale, a partire dalle attività censite con declinazione di uno standard minimo di copertura per comparto, in linea e non inferiore allo standard declinato dalla RER nell'ALLEGATO A 1 della DGR 10 OTTOBRE 2017, N. 1500 - Ridefinizione del Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN. Nell'estrazione degli esercizi da programmare per il controllo ufficiale si è tenuto conto delle ispezioni effettuate a partire dal 2010 (periodo 2010-2018) e pertanto, al di fuori delle attività che prevedono frequenza di controllo annuale, si è proceduto estraendo, in primis, le attività in cui non risultavano "accessi" a tutto il 2010. L'estrazione ha altresì previsto l'inclusione delle attività oggetto di "notifica al fine della registrazione nel 2018" non ispezionate nel corso dell'anno di notifica;
- ✓ la valutazione a livello di sede (Ferrara-Copparo, Portomaggiore, Comacchio e Cento) degli elenchi estratti con effettuazione di osservazioni/integrazioni/modifiche che hanno portato peraltro ad un aggiornamento dell'anagrafica di alcune Ditte e all'identificazione di un pool di Ditte ad apertura esclusivamente POMERIDIANA/SERALE/NOTTURNA/FESTIVA per le quali si sta procedendo ad attivare alcuni progetti di miglioramento;
- ✓ la programmazione e ripartizione per sede distrettuale delle attività bersaglio oggetto di controllo ufficiale;
- ✓ l'assegnazione ad ogni tecnico delle attività nel rispetto dei principi/criteri di:

- assenza di conflitto di interessi;
- sviluppo di competenze interscambiabili anche mirate a garantire multidisciplinarietà;
- supervisione ed affiancamento;
- rotazione sulle attività.

A tal proposito è stata garantita sia la rotazione sulle attività degli operatori di ogni sede che un'attività di integrazione da parte di tutti gli operatori operanti sulle diverse sedi mirando anche a socializzare/condividere le abilità acquisite da alcuni operatori. In particolare sulla Sede di Ferrara svolgono la loro attività un pool di 6 operatori sui comuni di Ferrara, Poggio Renatico, Vigarano Mainarda, Masi Torello, Copparo, Riva del Po, Tresignana, , Jolanda di Savoia,. I 2 Tecnici della Prevenzione afferenti al territorio di Portomaggiore operano altresì in supporto alla sede di Ferrara e Cento e coprono la vigilanza nei comuni di Argenta, Portomaggiore, Ostellato, Voghiera. 1 Tecnico della Prevenzione full time e un Tecnico della Prevenzione part time della Sede di Cento operano sui comuni di Cento, Bondeno, Sant'Agostino, Mirabello. Detta Sede è supportata, prevalentemente per la sede di Bondeno, dai Tecnici di Ferrara-Copparo. I 4 Tecnici che hanno sede a Comacchio operano sui comuni di Comacchio, Codigoro, Goro, Mesola, Fiscaglia (Migliaro, Migliarino, Massafiscaglia) e Lagosanto fornendo supporto alla sede di Portomaggiore.

Al fine di esplicitare con dati numerici l'attività dell'U.O., si riporta una selezione di indicatori di attività relativi sia ai progetti inerenti la nutrizione di cui il candidato è il diretto responsabile e sia ai progetti relativi alla Sicurezza Alimentare. I dati sono tratti dal Piano Regionale della Prevenzione, dai Piani annuali di attività del Dipartimento di Sanità Pubblica e dal "Cruscotto", pubblicati annualmente sul sito web Aziendale. I dati sono divisi per anno dal 2015 al 2018. Per quanto riguarda il cruscotto i dati sono confrontati con quello dell'anno precedente mentre per quanto riguarda il Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 i dati relativi ai progetti inerenti la Nutrizione sono ovviamente relativi al quadriennio.

ANNO 2015

Piano Regionale della Prevenzione

CODICE PROGETTO e NOME	ATTIVI TÀ PRINCIPA LI 2015	INDICA TORI DI PROCESSO	FOR MULA	VALO RE DI PARTEN ZA <i>baseline</i>	AZIONI SVOLTE
2.15 INTERVENTI PER PROMUOVER E IL CONSUMO DI ALIMENTI	<i>Promuovere menù salutarì</i> Elaborazione di linee guida specifiche per la definizione delle caratteristiche nutrizionali del "menu salutare" in relazione alle tipologie di ristorazione				Le Linee guida sono state approntate. Il documento è presso gli uffici UOLAN

SALUTARI

17/130 = 13%

Promuovere la riduzione del sale nella dieta

Realizzazione di interventi formativi e informativi rivolti ai panificatori e consumatori per la riduzione del sale nel pane

% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione di sale nel pane

n.ro panificatori che partecipano alla formazione/n.ro panificatori totali x 100

20% dato regionale (somma di tutte le USL)
=> 10% dato locale (Az USL di Ferrara)

Pur essendo stati istituiti due corsi nel 2015 come da programma regionale, non abbiamo avuto nessuna partecipazione. Il motivo può ricercarsi nel tipo di pane che si produce nella provincia di Ferrara (es Coppia Ferrarese) nella cui ricetta è previsto una quantità di sale superiore a quella del progetto. Per il prossimo anno il corso verrà effettuato direttamente nel panificio.

Promuovere l'offerta di alimenti idonei a soggetti celiaci

Realizzare corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori del settore alimentare

% corsi di formazione a aggiornamento per gli operatori del settore alimentare in tema di celiachia realizzati rispetto alle richieste

n.ro corsi realizzati/
n.ro corsi richiesti x100

100%

CORSI PROGRAMMATI 11 /
CORSI EFFETTUATI 22 (21 CORSI NUOVA FORMAZIONE + UN CORSO RINNOVO).

Gli 11 corsi in più effettuati sono stati richiesti nel corso del 2015 da enti (Comune di Ferrara), cooperative, ditte di ristorazione per l'impossibilità, visto il numero elevato del loro personale, dal punto di vista organizzativo di mandare poche persone agli 11 corsi programmati il cui numero di accesso era non superiore alle 20 persone

>100%

5.9 PROMOZION E DELLA QUALITÀ NUTRIZIONA LE DELL'OFFER TA ALIMENTARE SCOLASTICA	<i>Promuovere l'offerta di sale iodato</i> Realizzare verifiche presso la ristorazione pubblica e collettiva e la grande distribuzione	N° controlli sulla presenza di sale iodato presso la grande distribuzione	N.punti vendita controllati per sale iodato/ N. tot controlli presso la GDO x 100	0%	GRANDE DISTRIBUZIONE 125 ESERCIZI/CONTROL LATI 125 100% RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA: 1024 ESERCIZI/CONTROL LATI 1024 100% ALTRI COMPARTI 1071 ESERCIZI/ CONTROLLATI 1071 100% IN TOTALE SONO STATI CONTROLLATI 2220 ESERCIZI
	<i>Alimentazione e prevenzione recidive</i> Realizzazio ne e condivisione degli strumenti di lavoro regionali e locali			NO	NON REALIZZABILE
	Valutazione dei menù con apposita scheda	% Scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal SIAN	n.ro Scuole con menu validati / n.ro totale di Scuole con mensa x 100	=> 80% Locale =>90 regionale	90% 233/260
	Supporto alle Scuole per la definizione dei capitolati sui distributori automatici	% Scuole con capitolati in fase di rinnovo con cui il SIAN collabora per promuovere adeguati standard nutrizionali	n.ro Scuole con proposta di nuovo capitolato redatto congiuntamen te con SIAN / n.ro di Scuole con capitolati in scadenza x100	NO	8 scuole hanno fatto pervenire il capitolato che è stato valutato/ 11 scuole con capitolati in scadenza (Le tre scuole sono state avvertite tramite mail ripetutamente ma non hanno mandato il capitolato)

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2015

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	387	402	1130	1290	1047	923	2564	2615
numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	44	58	98	158	78	86	220	302
numero dei campioni effettuati	53	46	196	206	177	172	426 *	424
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	156	160	433	441	259	270	848	871

* (396 Programmati; 28 segnalazioni/MTA/Piani speciali)

OBJ aziendali

AUSL	Anno 2015			
Progetto	identificativo nel piano regionale			
Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9			
	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2015
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati	260	233	90%	≥90%

dal SIAN				
----------	--	--	--	--

Progetto	identificativo nel piano regionale
Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari	2.15

	Controlli eseguiti 2015	Controlli programmati 2015	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2015
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci			#DIV/0!	≥90%
	Numero corsi eseguiti 2015	Numero corsi programmati 2015	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2015
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	22	11	200%	100%

N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione collettiva eseguiti	
--	--

	Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2013	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal 2013	Valore atteso al 31/12/2015	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal 2014	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel	130	17	13%	20%	17	13%

pane						
------	--	--	--	--	--	--

Pur essendo stati istituiti due corsi nel 2015 come da programma regionale, non abbiamo avuto nessuna partecipazione. Il motivo può ricercarsi nel tipo di pane che si produce nella provincia di Ferrara (es Coppia Ferrarese) nella cui ricetta è previsto una quantità di sale superiore a quella del progetto. Per il prossimo anno il corso verrà effettuato direttamente nel panificio.

ANNO 2016

Piano Regionale della Prevenzione

AUSL	FERRARA		Anno 2016	
Progetto	identificativo nel piano regionale			
Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9			
	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2016
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal	296	275	93%	≥90%

SIAN								
Progetto	identificativo nel piano regionale							
Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutar	2.15							
	Controlli eseguiti 2016	Controlli programmati 2016	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2016				
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci	220	225	98%	≥90%				
	Numero corsi eseguiti 2016	Numero corsi programmati 2016	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2016				
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	11	11	100%	100%				
	Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2014	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal 2014	Valore atteso al 31/12/2016	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal 2014	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"		
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	130	39	30%	30%	21	16%		

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2016

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016	2015	2016
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	402	454	1290	1507	923	1138	2615	3099*

numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	58	60	158	147	86	96	302	303
numero dei campioni effettuati	46	38	206	210	172	170	424	418
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	160	159	441	416	270	253	871	828

*Accessi totali per tutti i motivi. Comprende anche le ispezioni nei depositi fitosanitari (senza CTV)

OBJ aziendali

DESCRIZIONE SINTETICA AZIONE	INDICATORE	VALORE ATTESO	SCADENZA	CAPOFILA	ATTORI	PESO %	Obj economici	Rendicontazione anno 2016
iniziative e interventi di informazione e educazione nutrizionale che favoriscono comportamenti alimentari sani con riferimento al Piano attuativo locale 2015-2018, punto 2.15	1) corsi di formazione sulla celiachia a operatori del settore alimentare 2) n. controlli sulla presenza di sale iodato nella ristorazione 3) controllo sulla vendita di sale iodato	1) 11 corsi realizzati/corsi richiesti=100 %; 2) 500; 3) 100	31/12/2016	DSP	DSP (UOIAN)	8		1) 11 CORSI REALIZZATI DI CUI 9 PER NUOVA FORMAZIONE E DUE PER RINNOVO: OBIETTIVO RAGGIUNTO (ELENCHI PRESSO IL SERVIZIO); 2) 596: OBIETTIVO RAGGIUNTO (FONTE AVELCO); 3) 328 OBIETTIVO RAGGIUNTO (FONTE AVELCO)

ANNO 2017

Piano Regionale della Prevenzione

AUSL	
------	--

Anno 2017

Progetto	identificativo nel piano regionale
----------	------------------------------------

Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9
---	-----

	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2017
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal SIAN	301	296	98%	≥95%

Interventi per
promuovere il consumo di
alimenti salutar

2.15

Progetto	identificativo nel piano regionale			
	Controlli eseguiti 2016	Controlli programmati 2016	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2017
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci	279	279	100%	≥90%

	Numero corsi eseguiti 2017	Numero corsi programmati 2017	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2017
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	11	7	157%	100%

Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2014	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal	Valore atteso al 31/12/2017	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"
----------------------------------	---	---	-----------------------------------	---	--

			2014		2014	
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	130	39	30%	30%	21	16%

Alimentazione anziano	3.1			
	Numero CRA accreditate	Numero CRA che ha almeno due operatori addetti alla preparazione pasti formati	% CRA con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	Valore atteso al 31/12/2017
% Case Residenti per Anziani (CRA) con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	31	29	94%	50%
	Numero CRA accreditate	Numero di CRA con valutazione del menù	% di CRA con valutazione del Menù	Valore atteso al 31/12/2017
% di CRA con valutazione del Menù	31	14	45%	30%

Dipartimento di Sanità Pubblica Cruscotto gennaio – dicembre 2017

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	454	371	1507	1244	1138	976	3099	2591
numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	60	50	147	161	96	116	303	327
numero dei campioni effettuati	38	40	210	176	170	187	418	403
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	159	155	416	425	253	238	828	818

ANNO 2018

AUSL	
Progetto	identificativo nel piano regionale
Promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica	5.9

Anno 2018

	n.ro totale di Scuole con mensa	n.ro Scuole con menu validati	%	Valore atteso al 31/12/2018
% scuole in cui il servizio mensa propone menu valutati e approvati dal SIAN	305	305	100%	≥99%
Progetto	identificativo nel piano regionale			
Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutar	2.15			
	Controlli eseguiti 2018	Controlli programmati 2018	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2018
Controlli eseguiti su OSA (ristorazione collettiva e pubblica, produzione) che producono alimenti per celiaci	184	184	100%	≥90%
	Numero corsi eseguiti 2018	Numero corsi programmati 2018	% di controlli eseguiti sui programmati	Valore atteso al 31/12/2018
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori	9	7	129%	100%

N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione pubblica eseguiti	984					
N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione collettiva eseguiti	276					
	Numero panificatori totale	N.ro panificatori che partecipano alla formazione a partire dal 2014	% di panificatori che hanno partecipato alla formazione a partire dal 2014	Valore atteso al 31/12/2018	N.ro panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale" a partire dal 2014	% di panificatori che aderiscono alla campagna "pane meno sale"
% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane	130	66	51%	50%	25	19%
Alimentazione anziano	3.1					
	Numero CRA accreditate	Numero CRA che ha almeno due operatori addetti alla preparazione pasti formati	% CRA con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	Valore atteso al 31/12/2018		
% Case Residenti per Anziani (CRA) con almeno due operatori addetti alla preparazione dei pasti formati	31	29	94%	70%		
	Numero CRA accreditate	Numero di CRA con valutazione del menù	% di CRA con valutazione del Menù	Valore atteso al 31/12/2018		
% di CRA con valutazione del Menù	31	21	68%	40%		

Igiene Alimenti e Nutrizione	Distretto Ovest		Distretto C-N		Distretto S-E		TOT. ANNO	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018
numero delle ispezioni effettuate per il controllo ufficiale	371	413	1244	1183	976	1008	2591	2604 *
dato numero delle ispezioni effettuate nella ristorazione collettiva	50	57	161	128	116	95	327	280 **
numero dei campioni effettuati	40	55	176	198	187	169	403	422
numero dei campioni di acqua destinata al consumo umano effettuati	155	159	425	416	238	238	818	813

*Dato fonte QUERY SOPRALLUOGHI; ** DATO COMPRENSIVO DELLE ISPEZIONI PRESSO TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI

Sia gli indicatori del programma nutrizione sia gli indicatori del Piano Regionale della Prevenzione sono stati rispettati

c) **TIPOLOGIA E QUANTITA' DELLE PRESTAZIONI EFFETTUATE:** allegare una casistica di specifiche esperienze e attività professionali svolte, riferita all'ultimo decennio, certificata dal Direttore Sanitario sulla base delle attestazioni del Direttore del competente dipartimento o unità operativa di appartenenza. La casistica, che non può essere oggetto di dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà - deve essere presentata in originale, in copia autenticata ovvero in copia dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000;

d) **ATTIVITA' DIDATTICA** presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione, ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario (indicare anche le ore annue di insegnamento)

Corso di studio per il conseguimento del Diploma di

Presso Ente....., sede di..... materia insegnata

.....

Per tot. N. ore..... dal (gg/mm/aa).....al (gg/mm/aa)

.....

e) **SOGGIORNI DI STUDIO** o di addestramento professionale per attività attinenti alla disciplina in rilevanti strutture italiane o estere di durata non inferiore ad un anno (esclusi i tirocini obbligatori)

Presso.....(indicare esattamente la struttura pubblica o privata, completa di indirizzo), in qualità di.....dal (gg/mm/aa).....

Al (gg/mm/aa)

- **ATTIVITA' DI AGGIORNAMENTO** Corsi, congressi, convegni, seminari, anche effettuati all'estero

Partecipazione in qualità di relatore/uditore al corso/congresso/convegno/seminario

VEDI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE CORSI ECM (ART. 46 DPR 445 28 DICEMBRE 2000)

f) **PRODUZIONE SCIENTIFICA** edita a stampa strettamente pertinente alla disciplina, pubblicata su riviste italiane o straniere (allegare in originale o in copia conforme all'originale):

- LINEE STRATEGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN EMILIA-ROMAGNA
- LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LA RISTORAZIONE DELL'ANZIANO IN STRUTTURA RESIDENZIALE

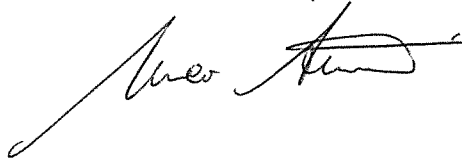
g) **INCARICO ATTUALMENTE IN CORSO** ex art. 27 CCNL 08/06/2000 Contratto di lavoro:

- SUBORDINATO, a tempo indeterminato, in qualità di Dirigente Medico, disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE, n. ore settimanali 38;

Durata: dal 13/07/1992 al TUTT'OGGI

Data 13-12-2018

(Firma del dichiarante per esteso e leggibile) (1)



(1) La firma non è soggetta ad autenticazione ove sia apposta in presenza del dipendente addetto. Nel caso in cui la domanda di partecipazione alla selezione venga spedita, alla presente dichiarazione dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del candidato.

LE DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI DEVONO ESSERE COMPLETE DI TUTTI GLI ELEMENTI ED INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ATTO CHE SOSTITUISCONO.