

OBIETTIVI 2022 DDG n. 186 del 27/04/2022

Piano degli obiettivi – Sezione di Campobasso - Resp. Marino

| LINEE STRATEGICHE - AREA SCIENTIFICA PRIORITARIA E PRIORITA' TRASVERSALE | OBIETTIVO GENERALE | OBIETTIVO SPECIFICO | MISURA ATTUATIVA DELL'OBIETTIVO SPECIFICO | Indice/indicatore di risultato della MISURA | Collaborazioni della MISURA (indicare il/i reparto/i coinvolto/i) | Rilevanza/Pesatura della Misura |
|--|---|---|--|--|---|---------------------------------|
| Area 2 - Sicurezza Alimentare | 2. Garantire la sicurezza degli alimenti e migliorarne la sostenibilità, la qualità e la tipicità, al fine di tutelare la salute umana e sostenere la crescita economica dell'intera filiera a livello locale, nazionale e internazionale | 2.1 - Migliorare ed innovare i sistemi di prevenzione e controllo relativamente alla presenza di contaminanti di origine chimica o microbiologica in alimenti e mangimi | Sviluppare sistemi diagnostici di rilevazione e di caratterizzazione dei microrganismi che permettano di minimizzare i tempi di risposta | 1 pubblicazione inviata per l'accettazione su <i>Campylobacter</i> VBNC; 1 Pubblicazione inviata per l'accettazione su sviluppo di nuovi metodi in qPCR | Sezione di Lanciano | 3 |
| Area 1 - Zoonosi e patogeni emergenti | 1. Ampliare le conoscenze sui patogeni emergenti e sviluppare nuove strategie di controllo e gestione per mitigarne l'impatto sulla salute degli animali e dell'uomo nel contesto <i>One-health</i> | 1.1 - Migliorare e innovare la gestione e il controllo delle malattie infettive emergenti e contrastare il fenomeno dell'antibiotico resistenza | Sviluppare e validare, secondo riconosciuti standard internazionali, nuove metodologie per il rilevamento e la caratterizzazione dei microrganismi patogeni | Fascicolo di validazione della ricerca di <i>Salmonella</i> spp da matrici di produzione primaria sulla base della ISO 6579:2017 redatto | Sedi territoriali e Igiene degli Alimenti | 3 |
| Area 2 - Sicurezza Alimentare | 2. Garantire la sicurezza degli alimenti e migliorarne la sostenibilità, la qualità e la tipicità, al fine di tutelare la salute umana e sostenere la crescita economica dell'intera filiera a livello locale, nazionale e internazionale | 2.1 - Migliorare ed innovare i sistemi di prevenzione e controllo relativamente alla presenza di contaminanti di origine chimica o microbiologica in alimenti e mangimi | Progettare e condurre attività di ricerca riguardanti l'epidemiologia genomica dei principali microrganismi a trasmissione alimentare (<i>Campylobacter</i> , <i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , virus Epatite E, ecc.) per attività di <i>source attribution</i> , identificazione di cluster epidemici, valutazione dell'esposizione e analisi del rischio | Studio epidemiologico sulla diffusione del virus dell'epatite E nella popolazione di suini domestici e selvatici delle regioni Abruzzo e Molise con relazione finale disponibile. | Igiene Sede Centrale e Sedi territoriali | 3 |
| Area 2 - Sicurezza Alimentare | 2. Garantire la sicurezza degli alimenti e migliorarne la sostenibilità, la qualità e la tipicità, al fine di tutelare la salute umana e sostenere la crescita economica dell'intera filiera a livello locale, nazionale e internazionale | 2.3 - Mitigare l'insorgenza e la diffusione, lungo tutta la filiera alimentare, di batteri resistenti agli antibiotici e di geni portatori di resistenza | Sviluppare e attivare un sistema di monitoraggio e analisi della resistenza agli antibiotici nella filiera alimentare, anche utilizzando metodi di Intelligenza Artificiale e condivisione dei dati | Sviluppo e validazione di una nuova procedura sui metodi molecolari basati sulla qPCR per rilevare geni di antibiotico resistenza in isolati batterici (<i>Staphylococcus aureus</i>) da latte proveniente da allevamenti bovini. Procedura e dossier di validazione redatti | Sezione di Lanciano | 2 |

| LINEE STRATEGICHE - AREA SCIENTIFICA PRIORITARIA E PRIORITA' TRASVERSALE | OBIETTIVO GENERALE | OBIETTIVO SPECIFICO | OBIETTIVO ANTICORRUZIONE | Indice/indicatore di risultato della MISURA | Collaborazioni della MISURA (indicare il/i reparto/i coinvolto/i) | Rilevanza/Pesatura della Misura |
|--|---|---|---|---|---|---------------------------------|
| Priorità 5 - Sistemi di gestione qualità, biosicurezza e anticorruzione | 8. Ottenere i riconoscimenti necessari a garanzia della qualità delle produzioni di presidi diagnostici e vaccini, delle sperimentazioni animali, della realizzazione e gestione dei sistemi informativi e del sistema anticorruzione | 8.5 - Potenziare le attività legate alla promozione dell'etica e della legalità per la prevenzione della corruzione | Dare attuazione alle attività programmate nel Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza, individuare eventuali misure di prevenzione integrative e partecipare ai corsi | Report sull'applicazione delle misure e eventuali indicazioni di possibili elementi di rischio e comportamenti in violazione della anticorruzione | Segreteria di Direzione e Organi Collegiali (Anticorruzione) | 1 |