

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MARIUCCI FRANCESCO

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

PEC

Nazionalità

italiana

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Dal 06.12.2024 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Nomina componente Team per le Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale

come da Deliberazione del Commissario Straordinario n. 001483 del 06.12.2024.

le principali funzioni del Team, come previsto dalla Deliberazione Regione Lazio 19 settembre 2024 n. 712- Modifica della Deliberazione di Giunta Regionale

n. 1944 del 6 aprile 1999. Approvazione delle "Linee di indirizzo per la gestione di casi e focolai da malattie veicolate da alimenti" sono:

- stabilire le Linee di Indirizzo per l'applicazione delle procedure di gestione degli episodi di MTA, tenendo conto dell'organizzazione e delle risorse della propria ASL;
- monitorare attraverso periodici incontri programmati l'attività svolta all'interno della propria ASL, inerente la gestione degli episodi di malattia veicolata da alimenti;
- individuare eventuali criticità nella gestione dei singoli episodi;
- fornire attività di supporto, qualora richiesto, al personale direttamente coinvolto nella gestione del singolo episodio.

*vitae di
gnome]*

Curriculum Vitae

Mariucci Francesco

Dal 01.11.2024 ad oggi (Stagione Venatoria 2024/2025)
ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi dell'Ordinanza n. 5/2024
Del Commissario Straordinario alla Peste Suina Africana : “Misure di eradicazione e sorveglianza della Peste Suina Africana”.
Valutazione misure di biosicurezza per gli abbattimenti dei cinghiali nelle zone Sottoposte a restrizione per Peste Suina Africana (PSA).
Attività svolte:

- formazione del personale;
- valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate;
- valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature;
- valutazione del corretto smaltimento dei visceri;
- valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA;
- identificazione delle carcasse;
- stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA.

Dal 01.10.2024 ad oggi
ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Coordinatore del Gruppo di Lavoro Dipartimentale “Giubileo 2025” in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A.
Il gruppo di lavoro ha redatto un “Piano di Sorveglianza Dipartimentale” nonchè delle “Linee Guida per il Programma Aziendale di Preparazione e di accoglienza sociale, assistenziale e sanitaria” allo scopo di prevenire e gestire eventuali emergenze sanitarie durante l'evento **Giubileo della Chiesa Cattolica 2025**, attraverso l'espletamento di attività coordinate tra le differenti Unità Operative che afferiscono al Dipartimento di Prevenzione e agli altri Dipartimenti aziendali.

Anno Accademico 2024/2025

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Titolare di docenza universitaria A.A. 2023/2024
Università degli Studi di Roma Tor Vergata
Facoltà di Medicina e Chirurgia
CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Corso Integrato 8058908-Scienze Interdisciplinari II
Modulo: **Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**

Dal 01.01.2024 al 24.06.2024
ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Dirigente incaricato per l'espletamento della Verifica dell'efficacia a priori

*vitae di
gnome]*

dei Controlli Ufficiali nell'ambito della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale.

Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità.

Dal 01.01.2024 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Componente del Gruppo di Lavoro afferente al Dipartimento di Prevenzione- Area Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare per la redazione del Piano Aziendale Integrato dei Controlli ufficiali in Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria (PAIC) **in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale.**

Il Piano Aziendale Integrato dei Controlli ufficiali della ASL ROMA 5 costituisce Il documento di pianificazione locale, redatto dai rappresentanti delle Unità Operative comprese all'interno dell'Area Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare del Dipartimento di Prevenzione, in attuazione a quanto previsto dal PCNP e dal Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC), garantendone il coordinamento. Nell'ambito del PAIC vengono elaborate i Piani di Lavoro e le indicazioni operative per gli specifici ambiti di controllo e competenza.

Dal 01.01.2024 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Componente del Gruppo di Lavoro Regionale per l'implementazione del Sistema Informatico per la Prevenzione (SIP) in rappresentanza della ASL ROMA 5.

Il gruppo ha il compito di valutare l'utilizzo del Sistema Informatico SIP, rilevarne le principali criticità ed individuare gli opportuni correttivi da apportare, al fine di garantire una maggiore efficacia ed efficienza del suddetto Sistema che rappresenta la principale banca dati regionale relativamente ai Controlli Ufficiali in ambito di Sicurezza Alimentare.

Dal 01.01.2024 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Plurime sostituzioni del Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B).

Attività di direzione della UOC in occasione di assenza del Direttore e del sostituto designato.

Dal 01.12.2023 al 01.02.2024 (Stagione Venatoria 2023/2024)

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi della Deliberazione 30

novembre 2022 n. 1123 "Piano Regionale per l'eradicazione della

Peste Suina Africana" – Valutazione misure di biosicurezza per gli

abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per

peste suina africana:

*vitae di
gnome]*

- formazione del personale;
- valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate;
- valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature;
- valutazione del corretto smaltimento dei visceri;
- valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA;
- identificazione delle carcasse;
- stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA.

Anno Accademico 2023/2024

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Titolare di docenza universitaria A.A. 2023/2024

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Facoltà di Medicina e Chirurgia

CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Corso Integrato 8058908-Scienze Interdisciplinari II

Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Dal 20.11.2023 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

nomina quale membro della componente elettiva del Comitato del

Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 5 come da Deliberazione

del Direttore Generale n. 002080 del 20.11.2023.

Partecipazione quale membro eletto alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono state adottate strategie organizzative ed operative riguardo le Unità Operative afferenti al Dipartimento.

Dal 01.12.2022 al 01.02.2023 (Stagione Venatoria 2022/2023)

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi della Deliberazione 30

novembre 2022 n. 1123 "Piano Regionale per l'eradicazione della

Peste Suina Africana" – Valutazione misure di biosicurezza per gli

abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per

peste suina africana. Sono state espletate attività di:

- formazione del personale;
- valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate;
- valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature;
- valutazione del corretto smaltimento dei visceri;
- valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA;
- identificazione delle carcasse;
- stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA.

*vitae di
gnome]*

Dal 20/01/2022 al 15/02/2022

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della **documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione** tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2021, **quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)** per la ASL ROMA 5.

Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

Dal 01/10/2021 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Dirigente Veterinario incaricato dei Controlli Ufficiali presso lo Stabilimento di Trasformazione: **La Quercia srl** Via E. Forlanini n. 37 Guidonia Montecelio (Rm), n. di Riconoscimento **CE IT 12-038**.

Tale Stabilimento rappresenta la struttura riconosciuta per attività di caseificazione più importante, per quantitativo di prodotto commercializzato, all'interno del territorio della ASL ROMA 5; infatti, oltre a rappresentare uno tra i principali produttori in ambito nazionale, effettua attività settimanali di export di Prodotti Lattiero-Caseari e Latticini verso U.S.A. , Canada ed altri Paesi extra UE.

Dal 01/08/2021 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Incarico di natura professionale CSRIV1 attribuito con Deliberazione n. 1208 del 19.07.2021:

“Sicurezza Alimentare – Filiera del Latte e delle Uova”, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, della durata di cinque anni in ottemperanza del CCNL Area Sanità triennio 2016-2018.

Tale incarico viene espletato attraverso:

- 1) un aggiornamento costante della banca dati inerente gli Stabilimenti Registrati e gli Stabilimenti Riconosciuti le cui attività sono ascrivibili alla filiera del latte e delle uova, l'individuazione dei criteri per la Categorizzazione del Rischio di tali Stabilimenti, la definizione della frequenza dei Controlli Ufficiali conseguentemente alla valutazione del rischio, l'individuazione della tipologia dei Controlli Ufficiali sulla base delle risultanze dei Controlli espletati nell'ultimo triennio, l'elaborazione di un programma di Ispezioni da effettuare il primo biennio, di Screening da effettuare il terzo anno ed un programma di Screening Mirato da realizzare durante il quarto e quinto anno;
- 2) attività di coordinamento nella gestione delle eventuali “Non Conformità” che si appalesassero durante i Controlli Ufficiali programmati nei suddetti Stabilimenti Riconosciuti e Registrati ubicati all'interno dei territori comunali afferenti alla ASL ROMA 5;

*vitae di
gnome]*

- 3) attività di coordinamento interdisciplinare nella gestione di eventuali "Non Conformità" riscontrate da Personale Ispettivo afferente alla UOC "Sanità Pubblica Veterinaria", riguardo allevamenti Bovini ed Ovi- Caprini da latte che effettuano conferimento dello stesso a strutture deputate ad attività di caseificazione, tali da risultare ostative al normale conferimento del latte stesso, nonché allevamenti avicoli che conferiscono uova a centri di Imballaggio;
- 4) redazione ed aggiornamento di Procedure Operative inerenti i Controlli Ufficiali negli Stabilimenti Riconosciuti e Registrati operanti nella filiera del Latte e delle Uova, presenti nel territorio della ASL ROMA 5.

Dal 17/06/2021

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Acquisizione idoneità a seguito di Avviso Pubblico per il conferimento di Incarico di Direttore di Struttura Complessa per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. come da deliberazione Direttore Generale ASL ROMA 5 n. 0010139 del 17.06.2021.

Dal 01/11/2018 al 19/07/2021

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Incarico di natura professionale ai sensi dell'art. 27 del CCNL 98/01 attribuito con Deliberazione n. 861 del 12.10.2018: "Sicurezza Alimentare - Aree mercatali", nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, della durata di cinque anni.

Dal 11/03/2020 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Programmazione e Coordinamento delle attività del personale afferente alla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. e U.O.S.D. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per il Distretto di Tivoli, relativamente ai Controlli Ufficiali nell'ambito degli Esercizi commerciali e Stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale e vegetale, per valutare la conformità alle varie Disposizioni emanate **in conseguenza all'emergenza sanitaria COVID-19.**

Sono stati programmati ed espletati numerosi Controlli Ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare attraverso un'intensa collaborazione multidisciplinare che ha coinvolto la UOSD Igiene Alimenti e Nutrizione e la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale.

Dal 06/12/2019 al 26/02/2020

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B), alle riunioni del "Coordinamento Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria", costituito con Determinazione Dirigenziale n. 128

*vitae di
gnome]*

THE del 06.12.2019 e presiedute dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione o suo delegato. Le convocazioni del suddetto Coordinamento sono state successivamente sospese a causa dell'emergenza COVID-19. Nell'ambito delle riunioni svoltesi sono state elaborate ed adottate procedure per implementare la cooperazione ed il coordinamento delle attività espletate dalle Unità Operative afferenti all'Area di Coordinamento Sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare, attraverso un approccio integrato basato sulla multidisciplinarietà in ottica "One Health"

Dal 01/01/2020 al 24/02/2020

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2019, **quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) per la ASL ROMA 5.**

Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

11/12/2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione al "Follow Up" presso la Regione Lazio, in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, per illustrare le "azioni correttive e preventive" elaborate e messe in atto conformemente alle Raccomandazioni ed Osservazioni impartite dalla Regione Lazio a seguito di Audit di Sistema subito dalla ASL ROMA 5 nel giugno 2017.

Sono state illustrate, in sede regionale, quelle integrazioni e correzioni apportate alle procedure interne, elaborate dal sottoscritto e validate dal Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, redatte da giugno 2017 a dicembre 2019, in ottemperanza delle Raccomandazioni ed Osservazioni regionali.

SETTEMBRE /DICEMBRE 2019:

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

CORSO DI FORMAZIONE INTERNA:

Adeguamento delle Attività di Controllo Ufficiale al nuovo Reg UE 2017/625

I° edizione 17/19 settembre 2019:

II° edizione 30/31 ottobre 2019

III° edizione 16/17 dicembre 2019

CORSO INTERNO ECM ASL ROMA 5: Responsabile Scientifico e Relatore.

SETTEMBRE/NOVEMBRE 2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione, in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, al “gruppo di lavoro” convocato dal Direttore Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 5 per implementare ed aggiornare le Procedure Operative delle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione, al fine di adempiere alle Raccomandazioni ed Osservazioni impartite dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5 in occasione dell’Audit di Sistema subito nel giugno 2017.

GIUGNO/SETTEMBRE 2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A (B).del Progetto, a valenza dipartimentale, “Mercati Sicuri” in qualità di “Responsabile”.

Nel mese di settembre 2019 il suddetto Progetto è stato formalmente approvato e reso operativo dal Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione, con assegnazione di Personale Veterinario, Tecnico della Prevenzione ed amministrativo.

Il Progetto di durata biennale (conclusione il 31.12.2020) ha l’obiettivo finale di predisporre un piano di sorveglianza (“screening mirato” ai sensi del Regolamento UE 2017/625) efficace ed efficiente nei confronti degli Operatori Alimentari che afferiscono alle aree mercatali dell’intero territorio della ASL ROMA 5.

10/05/2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale della ASL ROMA 5 alla presentazione ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL del Lazio o loro delegati del Sistema Informativo per la Prevenzione (SIP) – Modulo Sicurezza Alimentare.

Dal 01/10/2018 al 09/04/2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione al “Tavolo Tecnico” per la realizzazione del Sistema Informativo per la Prevenzione (SIP) - Sicurezza Alimentare, presso la Regione Lazio, quale referente per la ASL ROMA 5, in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B).

L’attività espletata durante i lavori del suddetto “Tavolo Tecnico” regionale ha portato alla realizzazione dell’attuale Sistema Informativo utilizzato, quale banca dati informatica, nell’espletamento dei Controlli Ufficiali da parte delle Unità Operative che afferiscono alla Sicurezza Alimentare.

DAL 01.06.2015 AL 31.12.2018

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Dirigente **Veterinario incaricato** dal Direttore della U.O.C. Tutela Igienico

Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B) **di coordinare** le attività inerenti la

categorizzazione del Rischio ed i conseguenti **Controlli Ufficiali**

("programmati" e "ad hoc" quali Allerte, Controlli su richiesta

dell'UVAC, Traces, Controlli su richiesta e/o in collaborazione con altri Enti,

etc.), **nei seguenti Stabilimenti Riconosciuti e Registrati** che operano

produzione, lavorazione, trasformazione, commercializzazione, conservazione

e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati, ubicati nei Distretti di

Monterotondo e Guidonia:

Alibrandi Lavorazioni Carni - FONTENUOVA (Rm) n. riconoscimento **CE IT**

9452 LP: stabilimento di sezionamento di carni di ungulati domestici,

lavorazione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate

meccanicamente, trasformazioni di prodotti a base di carne;

Murri Distribuzione - MONTEROTONDO (Rm) n. riconoscimento **CE IT 12 197**:

deposito frigorifero autonomo ed impianto di riconfezionamento;

Tradizioni di Campagna – MONTEROTONDO (Rm);

Cococcia e Manetta srl – MENTANA (Rm) n. riconoscimento **CE IT 2320 F**:

deposito frigorifero autonomo;

Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura –

MONTEROTONDO (Rm);

Omnia Service 2008 srl – MONTEROTONDO (Rm) n. riconoscimento **CE IT**

1002 S: deposito frigorifero autonomo, sezionamento di carni di ungulati

domestici, lavorazioni di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate

meccanicamente, trasformazione di prodotti a base di carne;

Havi Logistics srl – MONTEROTONDO (Rm) n. riconoscimento **CE IT 2704**

F; deposito frigorifero di prodotti carnei ed ittici. Tale Stabilimento

rappresenta la piattaforma incaricata di rifornire tutte le attività a marchio "Mc Donald's" dell'Italia centro meridionale ed insulare;

Ocres Renato Scrocca – GUIDONIA (Rm).

Per gli Stabilimenti Riconosciuti la fascia di rischio è stata individuata utilizzando lo specifico "foglio di calcolo" previsto dalle Linee guida regionali .

I livelli minimi di Controlli Ufficiali indicati negli allegati dell'Accordo Stato Regioni del novembre 2016, differenti a seconda della fascia di rischio di appartenenza, sono stati utilizzati come base di partenza per la programmazione, proposta in ambito territoriale e concordata con il Direttore dell' Unità Operativa ,pianificando una maggiore intensità dei controlli su specifici settori produttivi e tenendo conto delle singole realtà operative, nel rispetto della specifica Procedura Operativa della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B).

Dal 01/10/2018 al 30/12/2018

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Programmazione e realizzazione, su indicazione ed in collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B), della

*vitae di
gnome]*

“Verifica dell'efficacia dei Controlli Ufficiali” nei confronti delle attività inerenti i Controlli Ufficiali realizzati dai i Dirigenti Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione afferenti alla suddetta U.O.C. per l'anno solare 2018, conformemente alla specifica Procedura Operativa.

Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità.

Dal 01/12/2018 al 20/12/2018

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della documentazione inerente l'attuazione **del processo di autovalutazione** tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2018, **quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) per la ASL ROMA5.**

Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

DAL 01.01.2018 AL 30.06.2018

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Incarico da parte del Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale di provvedere ad effettuare un costante e regolare **aggiornamento delle Procedure Operative** esistenti **ed elaborazione di nuove Procedure Operative per la U.O.C. Tutela Igienica Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)**, al fine di rendere omogenee le attività svolte dai Dirigenti Veterinari, Tecnici della Prevenzione e Personale Amministrativo afferenti alla suddetta Unità Operativa, nonché adempiere alle “Raccomandazioni ed Osservazioni” fornite dalla Regione Lazio in occasione dell'Audit di Sistema subito nel giugno 2017, su indicazione del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A..

Collaborazione con il Direttore ff del Dipartimento di Prevenzione nell'elaborazione e stesura delle Procedure Operative a valenza dipartimentale, la cui redazione è stata oggetto di “Raccomandazione” alla ASL ROMA 5 dalla Regione Lazio in occasione dell'AUDIT di Sistema subito nel giugno 2017.

DAL 01.12.2017 AL 30.01.2018

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione e redazione del testo della Deliberazione n. 000200 del 30.03.2018 della ASL ROMA 5, avente per oggetto: “attribuzione funzioni Autorità Competente ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004”, in collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale ed il Direttore ff del Dipartimento di Prevenzione.

*vitae di
gnome]*

DAL 01.12.2017 AL 20.12.2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione della documentazione inerente l'attuazione **del processo di autovalutazione** tramite check list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida in materia di Sicurezza degli alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2017, **in qualità di referente della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) per la ASL ROMA 5.**

Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

DAL 01.10.2017 AL 31.12.2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Programmazione e realizzazione, su indicazione ed in collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), della “Verifica dell’Efficacia dei Controlli Ufficiali” nei confronti delle attività inerenti i Controlli Ufficiali realizzati dai i Dirigenti Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione afferenti alla suddetta U.O.C. per l’anno solare 2017, conformemente alla specifica Procedura Operativa.

Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità.

Dal 30/06/2017 al 31/12/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Implementazione ed adeguamento della Procedure Operative della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A (B). in conformità alle “Raccomandazioni ed Osservazioni” della Regione Lazio impartite in occasione dell’Audit di Sistema subito dalla ASL ROMA 5 nel giugno 2017, **su indicazione del Direttore della suddetta U.O.C.**

DAL 20.06.2017 AL 22.06.2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione all’AUDIT di Sistema effettuato dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), su incarico del Direttore della medesima Unità Operativa .

DAL 01.01.2017 AL 15.06.2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione e stesura delle Procedure Operative per la U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, su incarico del Direttore della suddetta Unità Operativa.

DAL 01.01.2017 AL 31.03.2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione, su incarico del Direttore della U.O.C., della “Relazione Annuale delle attività dell’ Unità Operativa Complessa Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), nell’ambito della “Relazione Annuale” dei Servizi Veterinari, per l’anno 2016, pubblicata sul sito aziendale.

DAL 01.12.2016 AL 20.12.2016

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione della documentazione inerente l’attuazione del processo di autovalutazione tramite check list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida in materia di Sicurezza degli alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria richiesta dalla Regione Lazio per l’anno 2016, in qualità di referente per la U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) della ASL ROMA 5, su incarico del Direttore della suddetta Unità Operativa.

Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l’attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

Dal 01/01/2016 al 31/03/2016

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione, su incarico del Direttore della U.O.C., della “Relazione Annuale” delle attività dell’ Unità Operativa Complessa Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), nell’ambito della “Relazione Annuale” dei Servizi Veterinari, per l’anno 2015, pubblicata sul sito aziendale.

DAL 01.12.2015 AL 20.12.2015

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Elaborazione della documentazione inerente l’attuazione del processo di

*vitae di
gnome]*

autovalutazione tramite check list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida in materia di Sicurezza degli alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2015, **in qualità di referente per la U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) della ASL ROMA 5, su incarico del Direttore della suddetta Unità Operativa.**

Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

DAL 03.06.2015 AL 04.06.2015

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Partecipazione all'AUDIT di Settore “Prodotti della Pesca e Molluschi”, subito dalla ASL ROMA G ed effettuato dalla ACC, **in qualità di rappresentante della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti degli Alimenti di Origine Animale (B).**

DAL 01.10.2007 AL 01.06.2015

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Responsabile per il Distretto di Tivoli nell'ambito della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A. (B) delle seguenti attività:

Categorizzazione del rischio e coordinamento del conseguente espletamento di Controlli Ufficiali (“programmati” e “ad hoc”), in qualità di Dirigente Veterinario Incaricato, nei seguenti Stabilimenti di macellazione di lagomorfi:

Zupo Domenico – SAN GREGORIO da SASSOLA (Rm)

Ilari Massimo – PISONIANO (Rm)

Categorizzazione del rischio e coordinamento del conseguente espletamento dei Controlli Ufficiali (“programmati” e ad hoc) in qualità di Dirigente Veterinario incaricato, nei seguenti Stabilimenti che operano produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati:

De Bonis srl – TIVOLI

Big srl – TIVOLI

Ariete Fattoria Lattesano spa- TIVOLI

DAL 01/10/2007 ad oggi

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Responsabile per il Distretto di Tivoli nell'ambito della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B) delle seguenti attività:

Programmazione, pianificazione e coordinamento dei Controlli Ufficiali nell'ambito di Stabilimenti Riconosciuti e Registrati di produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati ubicati nel territorio afferente al Distretto di Tivoli, ed

*vitae di
gnome]*

organizzazione e coordinamento per l'espletamento delle seguenti principali attività: 1) rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del Riconoscimento per Stabilimenti che effettuano lavorazione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale; 2) rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria; 3) vigilanza su laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché su depositi di prodotti alimentari di origine animale preimballati e quindi non soggetti a riconoscimento; 4) rilascio delle certificazioni per il trasporto del Materiale Specifico a Rischio in partenza dagli Stabilimenti di macellazione e trasformazione; 5) rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di origine animale; 6) giudizio di commestibilità delle carni ed altri prodotti di origine animale; 7) ispezione "ante mortem" e "post mortem", con conseguente accurato controllo sanitario delle carni, nei confronti dei suini macellati per uso famiglia all'esterno degli Stabilimenti di macellazione ed ispezione "post mortem" nei confronti della selvaggina uccisa durante le battute di caccia (cinghiali); 8) ispezione e vigilanza negli Stabilimenti ed esercizi dove si producono, conservano e somministrano prodotti di origine animale; 9) vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi terzi; 10) educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali); 11) Prelievo di Campioni nell'ambito di Piani programmati ed in caso di sospetto; 12) esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità Competenti; 13) Controlli Ufficiali "ad hoc" e conseguenti adempimenti in caso di Allerte nazionali e comunitarie; 14) Controlli Ufficiali in collaborazione con altre Autorità Competenti; 15) controlli su mezzi di trasporto; 16) certificazioni ufficiali su richiesta; 17) elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento di personale sanitario e tecnico.

Programmazione, pianificazione e coordinamento dei Controlli Ufficiali Presso i seguenti Stabilimenti Riconosciuti di produzione lavorazione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e deposito di prodotti di origine animale, ubicati nel territorio afferente al Distretto di Tivoli:

Stef Seafood Italia srl n. riconoscimento CE IT D 852 F – Tivoli (Rm): stabilimento a temperatura controllata per deposito e lavorazione di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, e centro di spedizione Molluschi bivalvi vivi; all'interno di tale Stabilimento operano numerose Ditte, regolarmente registrate presso l'UVAC, coinvolte nelle attività di deposito e lavorazione di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca e spedizione di Molluschi bivalvi vivi; **tale piattaforma rappresenta, nel suo genere, una delle principali realtà dell'Italia Centrale** (cessazione attività 31.07.2020) ;

Med Sealog Italia srl n. riconoscimento CE IT D 852 F – Tivoli (Rm): stabilimento a temperatura controllata per deposito e lavorazione di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, e centro di spedizione Molluschi bivalvi vivi; all'interno di tale Stabilimento operano numerose Ditte, regolarmente registrate presso l'UVAC, coinvolte nelle attività di deposito e lavorazione di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca e spedizione di Molluschi bivalvi vivi; **tale piattaforma rappresenta una delle principali realtà dell'Italia Centrale nell'ambito dell'immissione nel mercato di prodotti ittici;**

Logistica srl n. riconoscimento CE IT J777F – Tivoli (Rm): deposito frigorifero autonomo (carni di ungulati domestici, carni di pollame e lagomorfi), impianto autonomo di riconfezionamento (carni di ungulati domestici, carni di pollame e lagomorfi), sezionamento (carni di ungulati domestici), sezionamento (carni di pollame e lagomorfi),

*vitae di
gnome]*

stabilimento per preparazioni di carni e stabilimento per carni macinate, impianto di lavorazione (carne rosse e bianche).

Centro Alimentare Galli srl n. riconoscimento CE IT 992 F – Tivoli (Rm): deposito frigorifero autonomo di carni di ungulati domestici (revoca Riconoscimento in data 21.04.2011);

Gepir & Gentile srl n. riconoscimento CE IT 1677 L – Tivoli (Rm): stabilimento di cernita e sezionamento di prodotti della pesca (revoca Riconoscimento in data 16.07.2009);

Abolizione srl n. riconoscimento CE IT 12 98 – Tivoli (Rm): stabilimento di trasformazione latte crudo e derivati (revoca Riconoscimento in data 21.04.2011);

Azienda Agricola Laghi dei Reali Piccola Società Cooperativa arl n. riconoscimento CE IT 1925 – Tivoli (Rm): stabilimento di macellazione di prodotti di acquacoltura (revoca Riconoscimento in data 19.01.2010);

Azienda Agricola di Parmegiani Generoso n. riconoscimento CE IT 12/123 – Castel Madama (Rm): stabilimento di trasformazione con deroga (art. 9 comma 4 DPR 54/97) (revoca Riconoscimento in data 21.01.2009);

Società Madama Salumi SAS n. riconoscimento CE IT 9-2539/L – Castel Madama (Rm): stabilimento lavorazione prodotti a base di carne (revoca Riconoscimento in data 30.09.2008);

Gholò di Salvati Delfina e C. snc n. riconoscimento CE IT 12/136 – Tivoli (Rm): stabilimento di prodotti a base di latte a produzione limitata (art. 8 comma 4 DPR 54/97) (revoca Riconoscimento in data 19.09.2008).

Per gli **Stabilimenti Riconosciuti** la fascia di rischio è stata individuata utilizzando lo specifico “foglio di calcolo” previsto dalle Linee guida regionali . I livelli minimi di Controlli Ufficiali indicati negli allegati dell'Accordo Stato Regioni del novembre 2016, differenti a seconda della fascia di rischio di appartenenza, sono stati utilizzati come base di partenza per la programmazione, proposta in ambito territoriale e concordata con il Direttore dell' Unità Operativa ,pianificando una maggiore intensità dei controlli su specifici settori produttivi e tenendo conto delle singole realtà operative, nel rispetto della specifica Procedura Operativa della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B).

Nei riguardi degli **Stabilimenti Registrati** è stato applicato un criterio di “categorizzazione del rischio” che scaturisce dal concetto di “default”, è stata cioè attribuita la specifica fascia di rischio subordinatamente alla molteplicità dei flussi produttivi rilevati. Anche in questo caso I livelli minimi di Controllo Ufficiale, indicati negli Allegati dell'Accordo Stato Regioni del novembre 2016, differenti a seconda della fascia di rischio di appartenenza, sono stati utilizzati come base di partenza per una programmazione che tenga conto delle peculiarità del contesto, delle risorse disponibili e delle caratteristiche del territorio. La frequenza di ingressi così determinata è stata concordata con il Direttore della U.O.C., come previsto dalla specifica Procedura Operativa.

I **Controlli Ufficiali**, così programmati, sono stati espletati tramite: *ispezioni, verifiche, monitoraggi, sorveglianze, campionamenti per analisi ed audit.* La pianificazione dei Controlli Ufficiali e l'adeguata programmazione delle

attività sono state realizzate nel rispetto di un'omogenea suddivisione dei compiti tra gli Operatori deputati ai Controlli Ufficiali, tenendo nel necessario conto le rendicontazioni sulle attività di controllo svolte nonché l'impegno richiesto per l'adempimento dei presumibili "Controlli ad hoc" effettuati nell'ultimo triennio.

Pertanto facendo riferimento al monte ore annuale disponibile, riguardo l'impiego delle risorse, tenendo nella giusta considerazione il numero di operatori impiegati per ogni controllo ufficiale nonché le ore mediamente necessarie all'espletamento di tutte le incombenze, è stato individuato il numero complessivo di controlli che possono essere realizzati nell'anno. Depauperando tale dato con quelli che saranno presumibilmente Controlli espletati "ad hoc" (sulla base dello storico dell'ultimo triennio), è stato individuato il numero destinabile alle attività oggetto di pianificazione. Tale processo consente di individuare un'eventuale quota di attività che risulterebbe erogabile in misura parziale e non esaustiva. Appalesandosi tale criticità viene espletata una profonda ed attenta analisi attraverso la revisione degli obiettivi e la riorganizzazione del personale ispettivo operante, al fine di individuare una razionale sanatoria delle suddette criticità. Laddove i correttivi apportati non siano risultati sufficienti, le eventuali criticità vengono rappresentate al livello di responsabilità sovraordinata cioè al Direttore della U.O.C., conformemente alla specifica Procedura Operativa. L'attività di programmazione e realizzazione dei Controlli Ufficiali è stata effettuata coinvolgendo tutti gli operatori interessati sia in fase di redazione che nelle fasi di riesame, riprogrammazione ed attuazione.

La probante documentazione cartolare dei suddetti Controlli Ufficiali è stata archiviata presso gli uffici dello SVET Distretto di Tivoli; i medesimi Controlli Ufficiali sono stati inseriti negli specifici Sistemi Informatici (SIEV, SIP etc.)

Per quanto riguarda l'Attività di **Prelevamento di Campioni** è stato pianificato e coordinato annualmente un Piano di Campionamento Ufficiale per ricerche microbiologiche, chimiche, per ricerca di allergeni, di trattamenti con radiazioni ionizzanti, di pesticidi organoclorurati, organofosforati, piretroidi, conformemente alle matrici e contaminanti attribuiti al Distretto di Tivoli da parte del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A., quale "quota parte" dei campionamenti previsti nel Piano Regionale Integrato dei Controlli per la Sicurezza Alimentare (PRIC) ed altri Piani, attribuiti dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5. L'individuazione degli Stabilimenti oggetto di campionamento costituisce la risultante di una valutazione programmatica generata dall'applicazione di tre differenti coefficienti numerici attribuiti sulla base di specifici ed oggettivi indicatori. Ne consegue una "graduatoria di preferenze", della durata di un triennio, alla quale viene applicata un correttivo proporzionale al 25% delle ricerche analitiche programmate. Tale quota parte di campionamenti viene effettuata in quelle attività nelle quali le verifiche analitiche sono state realizzate più indietro nel tempo.

E' stato coordinato l'espletamento, nel Distretto di Tivoli di Controlli Ufficiali

"ad hoc" su richiesta **UVAC** : nonostante il Sistema Unico Europeo si fondi sulla fiducia nei confronti delle garanzie fornite dal Paese speditore (le direttive di base prevedono che i controlli veterinari siano effettuati nel luogo di origine) è consentita la realizzazione, per sondaggio e a carattere non discriminatorio, dell'effettuazione di controlli anche nel Paese di destinazione.

Tali controlli vengono in genere effettuati dal personale veterinario del SSN sotto le direttive dell'UVAC o direttamente da Servizio Sanitario Nazionale. I suddetti controlli sono stati espletati nel territorio del Distretto di Tivoli conformemente alle richieste pervenute dall'Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari nonché in ottemperanza alle disposizioni riportate nelle relative Procedure Aziendali. La documentazione cartolare relativa a tali controlli è archiviata presso gli uffici dello SVET di Tivoli.

E' stata coordinata la realizzazione, in ambito distrettuale di **Controlli Ufficiali "ad hoc"** per **RASFF** - Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi – quali misure adottate in risposta all'individuazione di rischi connessi con alimenti, espletando il 100% di controlli, conseguenti alle segnalazioni pervenute, nelle Attività ubicate nel distretto di Tivoli, nel rispetto della specifica procedura dell'Unità Operativa.
La documentazione cartolare relativa a tali controlli è archiviata presso gli uffici dello SVET di Tivoli.

E' stata coordinata la realizzazione, nell'ambito del Distretto di Tivoli di numerosi **Controlli Ufficiali "ad hoc" congiuntamente ad altri Enti** quali NAS, Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza, Polizia Locale etc.

E' stato coordinato l'espletamento, nell'ambito del Distretto di Tivoli, di molteplici **Controlli Ufficiali programmati e "ad hoc" congiuntamente ad altri Servizi** afferenti al Dipartimento di Prevenzione, quali SIAN, SIP, etc.

E' stata coordinata la realizzazione, nell'ambito del Distretto di Tivoli, di attività ispettive ante e post mortem in occasione delle **"Campagne di macellazione domiciliare dei suini per uso famiglia"**. Tale periodo si estende dal 01/12 di ogni anno al 15 /03 dell'anno seguente. Per ogni suino macellato è stato effettuato il prelevamento di un campione di muscolo per la ricerca della Trichinella.

Dal 01.10.2007 al 10.04.2010
ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Responsabile per il Distretto di Tivoli nell'ambito della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B) e responsabile dei Controlli Ufficiali nei seguenti Stabilimenti:

Veterinario Ufficiale presso i seguenti Stabilimenti Riconosciuti ed "a Capacità Limitata" di Lavorazione e deposito di Prodotti di origine animale, **ubicati nel Distretto di Colferro**, come da incarico prot. n. 1324/G/4a/2b del 28/10/03 del Coordinatore Area Sanità Pubblica Veterinaria:

M.A.C.C.A.S. srl - laboratorio di sezionamento carni fresche, **n.riconoscimento CE IT 2206/S** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94);

M.A.C.C.A.S. srl – laboratorio di produzione e preparazioni carni e prodotti di salumeria, **n. riconoscimento CE IT 1529/LP** – Artena (Rm) (D.L.vo 537/92);

V.F. Carni di Bianchi Fabio & C. snc – deposito carni, **n. riconoscimento CE IT 2101/F** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94);

V.F. Carni di Bianchi Fabio & C. snc – laboratorio sezionamento a capacità limitata n. **ASL Rm G 10/S** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

Veterinario incaricato delle attività ispettive presso lo Stabilimento di mattazione:

Produttori Latte Casilina Soc. Coop. a.r.l. **n. riconoscimento CE IT 1822/M** – Valmontone (Rm) (D.L.vo 286/94), afferente al Distretto di Colferro.

Dal 01.02.2005 al 30.09.2007

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)

Distretto di Colferro.

Dirigente Veterinario incaricato dei Controlli Ufficiali nell'ambito della produzione trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati nel territorio afferente al Distretto di Colferro, con espletamento delle seguenti principali attività: 1) rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del Riconoscimento per Stabilimenti che effettuano lavorazione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale; 2) rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria; 3) vigilanza su laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché su depositi di prodotti alimentari di origine animale pre imballati e quindi non soggetti a riconoscimento; 4) rilascio delle certificazioni per il trasporto del Materiale Specifico a Rischio in partenza dagli Stabilimenti di macellazione e trasformazione; 5) rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di origine animale; 6) giudizio di commestibilità delle carni ed altri prodotti di origine animale; 7) ispezione "ante mortem" e "post mortem", con conseguente accurato controllo sanitario delle carni, nei confronti dei suini macellati per uso famiglia all'esterno degli Stabilimenti di macellazione ed ispezione "post mortem" nei confronti della selvaggina uccisa durante le battute di caccia (cinghiali); 8) ispezione e vigilanza negli Stabilimenti ed esercizi dove si producono, conservano e somministrano prodotti di origine animale; 9) vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi terzi; 10) educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali); 11) Prelievo di Campioni nell'ambito di Piani programmati ed in caso di sospetto; 12) esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità Competenti; 13) Controlli Ufficiali "ad hoc" e conseguenti adempimenti in caso di Allerte nazionali e comunitarie; 14) Controlli Ufficiali in collaborazione con altre Autorità Competenti; 15) controlli su mezzi di trasporto; 16) certificazioni ufficiali su richiesta; 17) elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento di personale sanitario e tecnico.

Veterinario Ufficiale presso i seguenti Stabilimenti Riconosciuti e "a Capacità Limitata" di Lavorazione e deposito di Prodotti di origine animale, come da incarico prot. n 1324/G/4a/2b del 28/10/03 del Coordinatore Area Sanità Pubblica Veterinaria, ubicati nel Distretto di Colferro:

M.A.C.C.A.S. srl - laboratorio di sezionamento carni fresche, **n. riconoscimento CE IT 2206/S** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

M.A.C.C.A.S. srl – laboratorio di produzione e preparazioni carni e prodotti di salumeria, **n. riconoscimento CE IT 1529/LP** – Artena (Rm) (D.L.vo 537/92).

V.F. Carni di Bianchi Fabio & C. snc – deposito carni, **n. riconoscimento CE IT 2101/F** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

V.F. Carni di Bianchi Fabio & C. snc – laboratorio sezionamento a capacità limitata **n. ASL Rm G 10/S** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

Veterinario responsabile di attività ispettiva presso lo Stabilimento di macellazione Produttori Latte Casilina Soc. Coop. a.r.l. n. riconoscimento CE IT 1822/M – Valmontone (Rm) (D.L.vo 286/94).

*vitae di
gnome]*

Veterinario incaricato di attività ispettiva, nell'ambito delle turnazioni stabilite dal Coordinatore Area Sanità Pubblica Veterinaria, presso il **Mercato Ittico – Centro Agro Alimentare Roma (C.A.R.) S.C.P.A.** n. riconoscimento **CE IT 2493** – Guidonia Montecelio (Rm), con espletamento delle seguenti principali attività: 1) esami organolettici indicatori di freschezza diretti e indiretti; 2) prelievo di campioni per la ricerca di sostanze chimiche quali Istamina, residui, contaminanti, additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati; 3) controlli microbiologici; 4) controlli parassitologici in particolare per la ricerca di larve di Anisakidi; 5) ricerca della presenza di pesci velenosi o tossici; 6) rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti della pesca, dei molluschi bivalvi e degli altri alimenti di origine animale e loro derivati che transitano nel Centro Agro Alimentare; 7) prelievo di campioni in base a piani programmati o in caso di sospetto; 8) esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità Competenti; 9) sistemi d'Allerta nazionali e comunitari; 10) Piano Regionale di controllo sui molluschi bivalvi; 11) AUDIT su requisiti strutturali, buoni prassi igieniche, procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/ricambio; 12) collaborazione con altre Autorità Competenti; 13) certificazioni ufficiali su richiesta; 14) certificazioni di commestibilità ed eventuale invio alla distruzione su richiesta degli operatori; 15) controlli "random" sui mezzi di trasporto; 16) pareri per riconoscimenti comunitari e pratiche connesse relativamente agli operatori interni al Centro Agro Alimentare.

Dal 01/08/2003 al 30/11/2004

e dal 01/01/2005 al 31/01/2005

ASL ROMA G Via Tiburtina 22/A 00019 Tivoli (oggi ASL ROMA 5 Via
Acquaregna 1/15 00019 Tivoli)

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B) (gia
Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale) - dal 01/08/2003 al 30/11/2004 e
dal 01/01/2005 al 31/01/2005 Dirigente Veterinario con incarico a tempo
determinato

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Distretto di Colleferro.

Dirigente Veterinario incaricato dei Controlli Ufficiali nell'ambito della
produzione trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto di
alimenti di origine animale e loro derivati nel territorio afferente al Distretto di
Colleferro, con espletamento delle seguenti principali attività: 1) rilascio pareri
per l'istruttoria ai fini del Riconoscimento per Stabilimenti che effettuano
lavorazione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale; 2) rilascio
pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività
soggette a vigilanza veterinaria; 3) vigilanza su laboratori di produzione,
trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o
funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché su depositi di prodotti
alimentari di origine animale pre imballati e quindi non soggetti a
riconoscimento; 4) rilascio delle certificazioni per il trasporto del Materiale
Specifico a Rischio in partenza dagli Stabilimenti di macellazione e
trasformazione; 5) rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi
di prodotti alimentari di origine animale; 6) giudizio di commestibilità delle carni
ed altri prodotti di origina animale; 7) ispezione "ante mortem" e "post mortem",
con conseguente accurato controllo sanitario delle carni, nei confronti dei
suini macellati per uso famiglia all'esterno degli Stabilimenti di mattazione ed
ispezione "post mortem" nei confronti della selvaggina uccisa durante le
battute di caccia (cinghiali); 8) ispezione e vigilanza negli Stabilimenti ed
esercizi dove si producono, conservano e somministrano prodotti di origine
animale; 9) vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine

*vitae di
gnome]*

animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi terzi; 10) educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali); 11) Prelievo di Campioni nell'ambito di Piani programmati ed in caso di sospetto; 12) esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità Competenti; 13) Controlli Ufficiali "ad hoc" e conseguenti adempimenti in caso di Allerte nazionali e comunitarie; 14) Controlli Ufficiali in collaborazione con altre Autorità Competenti; 15) controlli su mezzi di trasporto; 16) certificazioni ufficiali su richiesta; 17) elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento di personale sanitario e tecnico.

Veterinario Ufficiale presso i seguenti Stabilimenti Riconosciuti e "a Capacità Limitata" di Lavorazione e deposito di Prodotti di origine animale, come da incarico prot. n 1324/G/4a/2b del 28/10/03 del Coordinatore Area Sanità Pubblica Veterinaria, ubicati nel Distretto di Colferro:

M.A.C.C.A.S. srl - laboratorio di sezionamento carni fresche, n. riconoscimento **CE IT 2206/S** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

M.A.C.C.A.S. srl – laboratorio di produzione e preparazioni carni e prodotti di salumeria, n. riconoscimento **CE IT 1529/LP** – Artena (Rm) (D.L.vo 537/92).

V.F. Carni di Bianchi Fabio & C. snc – deposito carni, n. riconoscimento **CE IT 2101/F**– Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

V.F. Carni di Bianchi Fabio & C. snc – laboratorio **sezionamento a capacità limitata n. ASL Rm G 10/S** – Artena (Rm) (D.L.vo 286/94).

Veterinario responsabile di attività ispettiva presso lo **Stabilimento di mattazione Produttori Latte Casilina Soc. Coop. a.r.l.** n. riconoscimento **CE IT 1822/M** – Valmontone (Rm) (D.L.vo 286/94).

Veterinario incaricato di attività ispettiva, nell'ambito delle turnazioni stabilite dal Coordinatore Area Sanità Pubblica Veterinaria, presso il **Mercato Ittico – Centro Agro Alimentare Roma (C.A.R.) S.C.P.A.** n. riconoscimento **CE IT 2493** – Guidonia Montecelio (Rm), con espletamento delle seguenti principali attività: 1) esami organolettici indicatori di freschezza diretti e indiretti; 2) prelievo di campioni per la ricerca di sostanze chimiche quali Istamina, residui, contaminanti, additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati; 3) controlli microbiologici; 4) controlli parassitologici in particolare per la ricerca di larve di Anisakidi; 5) ricerca della presenza di pesci velenosi o tossici; 6) rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti della pesca, dei molluschi bivalvi e degli altri alimenti di origine animale e loro derivati che transitano nel Centro Agro Alimentare; 7) prelievo di campioni in base a piani programmati o in caso di sospetto; 8) esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità Competenti; 9) sistemi d'Allerta nazionali e comunitari; 10) Piano Regionale di controllo sui molluschi bivalvi; 11) AUDIT su requisiti strutturali, buoni prassi igieniche, procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/ricambio; 12) collaborazione con altre Autorità Competenti; 13) certificazioni ufficiali su richiesta; 14) certificazioni di commestibilità ed eventuale invio alla distruzione su richiesta degli operatori; 15) controlli "random" sui mezzi di trasporto; 16) pareri per riconoscimenti comunitari e pratiche connesse relativamente agli operatori interni al Centro Agro Alimentare.

Dal 03/03/2003 al 31/07/2003

ASL FROSINONE Via A. Fabi 5 03100 Frosinone

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario
Dirigente Veterinario UOC Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni

*vitae di
gnome]*

Zootecniche (C) – incarico a tempo determinato
Dirigente Veterinario UOC Area C Distretto di Frosinone e Distretto di
Ceccano, incaricato di effettuare le attività afferenti all'Area Igiene degli Allevamenti
e delle Produzioni Zootecniche.

Dal 01/07/1996 al 03/03/2003

Veterinario Libero Professionista

Ippiatra e Buiatra, Esperto di razza Associazione Nazionale Allevatori
cavallo di razza Maremmana, Esperto di razza Ente Nazionale Cavallo
Italiano, Veterinario Fiduciario Ente Nazionale Cavallo Italiano, Veterinario
fiduciario Federazione Italiana Sport Equestri.

Veterinario convenzionato con la ASL RM G e con la ASL LT per
l'espletamento delle profilassi di stato bovine, bufaline ed ovi caprine.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o
formazione
 - Principali materie / abilità
professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione
nazionale (se pertinente)

2019

Università degli Studi Niccolò Cusano – Roma

Master II livello Management Sanitario

Diploma Master II livello Management Sanitario

*vitae di
gnome]*

Curriculum Vitae

Mariucci Francesco

2000

Università degli Studi di Perugia

Specializzazione triennale in "Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche"
(equipollente alla disciplina oggetto di Avviso)

Diploma Scuola di Specializzazione triennale

1997

Università degli studi di Messina

Corso di Perfezionamento in Medicina dello Sport del Cavallo

Diploma Corso di Perfezionamento

1996

Università degli Studi di Perugia

Corso di Laurea in Medicina Veterinaria

Laurea in Medicina Veterinaria

1985

Istituto Santa Maria - Roma

Liceo Classico

Diploma di Maturità Classica

Dal 2002 ad oggi

*Partecipazione ai seguenti Corsi di formazione, Eventi Formativi, Giornate di studio, Seminari, Meeting ed altri eventi accreditati ECM, in modo da aver **adempiuto regolarmente agli obblighi annuali di acquisizione dei CREDITI ECM:***

2024:

Escherichia Coli produttore di Shiga tossina (STEC): approccio One-Health nella gestione del Rischio clinico ed epidemico

Edizione II FAD. Durata 16 ore, con esame finale.

Nutrizione e Prevenzione dei Disordini da Carezza Iodica

FAD, durata 16 ore, con esame finale.

Utilizzo dell'intelligenza artificiale nelle Aziende Sanitarie Locali – pratica e teoria a partire Dalla ASL ROMA 5

21.06.2024, con esame finale.

Utilizzo degli Ungulati nella Ricerca – Bovini ed Equini

FAD, durata 12 ore, con esame finale.

2023:

Promuovere l'equità in salute: un percorso per i Dirigenti in servizio e per gli altri operatori sanitari

Edizione 1 FAD, durata 5 ore, con esame finale.

Aspetti generali e approfondimenti tematici sul campionamento nell'ambito della Sicurezza Alimentare, secondo le recenti normative comunitarie e nazionali, 21 e 22/11/2023, evento n. 5798-1, durata 10 ore, con esame finale.

Antimicrobico-resistenza in ottica one health- Esperienze e Strategie per prevenire la perdita di efficacia degli antibiotici edizione n. 1 FAD evento formativo n.389197, durata 14 ore con esame finale.

Introduzione ai metodi di sorveglianza negli allevamenti Edizione Unica – FAD, durata 20 ore, con esame finale.

Prevenzione e controllo degli Artropodi vettori Edizione Unica – FAD, durata 6 ore e 30 minuti, con esame finale.

*vitae di
gnome]*

2022:

I prodotti della pesca a 360° edizione 1 FAD con esame finale

2021:

L'Endometriosi: inquadramento clinico, diagnostico e terapeutico aggiornato FAD 15 ore con esame finale

La Dieta Chetogenica: definizione e applicazioni cliniche nel paziente con eccesso di peso Edizione2 FAD, 15 ore con esame finale.

2020:

L'importanza delle Vaccinazioni di richiamo per la Salute Pubblica Edizione1 FAD, 35 ore con esame finale.

2019:

Tossicologia Alimentare I° edizione FAD: 10 ore, con esame finale.

Pianificare con efficacia in salute pubblica II° edizione : 7/8/9 ottobre e 7 novembre 2019, senza esame finale.

2018:

I Profili di Salute nel territorio dell'Azienda edizione B: 20/21/22 febbraio e 10 aprile 2018, senza esame finale.

Il Regolamento UE 2017/625 - Il nuovo Regolamento sui Controlli Ufficiali lungo la Filiera Agroalimentare: 17/18/19 ottobre 2018, con esame finale.

2017:

La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche FAD: 20 ore, con esame finale.

Appropriatezza del controllo di filiera dall'ape ai prodotti dell'alveare: 6/8/13/15 giugno 2017, con esame finale.

2016:

Aggiornamenti in Medicina Veterinaria: questioni connesse all'igiene degli alimenti FAD: 20 ore, con esame finale.

Approfondimento del Pacchetto Igiene: organizzazione e tecniche del Controllo Ufficiale: 11/12/13 maggio 2016, con esame finale.

2015:

Aggiornamenti in Medicina Veterinaria: questioni connesse all'igiene degli alimenti FAD: 20 ore, con esame finale.

Corso di formazione sugli obblighi e responsabilità dei veterinari in veste di Ufficiali di Polizia Giudiziaria FAD: 4 ore, con esame finale

La matrice latte nel controllo della sanità animale e della sicurezza: 5 giugno 2015, con esame finale.

2014:

Additivi negli alimenti edizione n. 1: 11 novembre 2014, con esame finale.

Corso teorico pratico in Medicina della Catastrofi: 29/30 ottobre 2014, con esame finale.

Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca: 8/9

ottobre 2014, con esame finale.

Materiali a contatto con gli alimenti: 29 settembre 2014, con esame finale.

Nuove strategie di lotta alla varroatosi edizione 1: 26 settembre 2014, con esame finale.

Escherichia Coli produttori di verocitossina (VTEC): epidemiologia, diagnostica e gestione dei risultati analitici edizione n. 1: 13 maggio 2014, con esame finale.

Protezione degli animali nelle fasi di macellazione secondo il REG.CE 1099/2009 edizione n. 2: 14 febbraio 2014, con esame finale.

2013:

Tracciabilità, trasparenza, informazione: dall'obbligo per le filiere agroalimentari al diritto per il cittadino edizione n. 1: 20 giugno 2013, con esame finale.

Malattie diffuse trasmesse da vettori e sanità pubblica: gestione del problema e appropriatezza degli interventi: 24/25/26 settembre 2013, con esame finale.

Microscopia elettronica nelle malattie infettive: diagnostica e ricerca edizione n. 1: 8 novembre 2013, con esame finale.

2012:

L'Audit in Sanità Pubblica Veterinaria: 20/21/27/28/29 febbraio e 6/7 marzo 2012, con esame finale.

Sicurezza alimentare. Lo strumento dell'Audit e il veterinario aziendale nella sanità pubblica: un sistema a garanzia del consumatore edizione n. 1: 14 giugno 2012, con esame finale.

Flussi informativi e relativi adempimenti in Sanità Pubblica Veterinaria: 17/18/19 dicembre 2012, con esame finale.

2011:

Rischi in sicurezza alimentare connessi all'alimentazione animale: interferenti endocrini e antibioticoresistenza: 6/7 dicembre 2011.

Il regime sanzionatorio nelle Aziende Sanitarie Locali ed Ospedaliere ai sensi del D.l.vo 150/2009: competenze e responsabilità: 28/29 marzo 2011, con esame finale.

Controllo Ufficiale degli alimenti: gestione del campionamento e degli esiti edizione n. 1: 17/18 maggio 2011, con esame finale.

Prevenzione e gestione delle emergenze in sanità pubblica veterinaria: esperienze e modalità di approccio edizione n. 0: 16 giugno 2011, con esame finale.

Aspetti igienico sanitari relativi alla depurazione delle acque: 13/14 giugno 2011, con esame finale.

Attualità sulle determinazioni analitiche per la qualità del latte ovino e caprino edizione n. 1: 15 novembre 2011, con esame finale.

I controlli ufficiali sulle api regine importate dai paesi terzi edizione n. 1: 24 novembre 2011, con esame finale.

La medicina forense veterinaria edizione n. 1: 27 ottobre 2011, con esame finale.

La capacità di ascolto e di comunicazione degli operatori sanitari a rischio di Burn Out. Elementi di riflessione e cambiamento: 11 novembre e 2 dicembre 2011, con esame finale.

2010:

I Piani di Prevenzione attiva nella ASL RM G e sistemi di monitoraggio: 13/14 dicembre 2010, con esame finale.

Mastiti e qualità del latte bovino edizione n. 0: 25 giugno 2010, con esame finale.

Additivi e integratori destinati all'alimentazione umana e animale: 22/23 novembre 2010, con esame finale.

2009:

L'Audit e la gestione della qualità in sicurezza alimentare: 21/22/23/24 aprile 2009, con esame finale.

Il benessere animale in allevamento nel trasporto e nella macellazione: 11/12 giugno 2019, con esame finale.

Veterinaria e rischi ambientali esperienze e proposte nel Lazio edizione n. 0: 26 giugno 2019, con esame finale.

Il lavaggio corretto delle mani. L'uso corretto dei guanti monouso: 13/14 ottobre 2009, con esame finale.

Corso teorico pratico avanzato per la riduzione del rischio attraverso l'uso appropriato dei dispositivi medici: 12/26 novembre 2009, con esame finale

La prevenzione basata sull'evidenza e appropriatezza degli interventi in sanità pubblica: 1/2 dicembre 2009, con esame finale.

2008:

Emergenze sanitarie e gestione dei sistemi di allerta in sicurezza alimentare e in sanità animale: 10/11/12 novembre 2008, con esame finale.

Spopolamento e morte negli alveari: aspetti sanitari edizione 0: 18/19 giugno 2008, con esame finale.

2007:

La Categorizzazione del Rischio in sicurezza alimentare: 19/21 settembre 2007, con esame finale.

Il Campionamento degli alimenti e la legislazione europea: 10/11/12 dicembre 2007, con esame finale.

2006:

CCNL e i Regolamenti Comunitari: la nuova figura del Dirigente Veterinario: 29/30 maggio e 5/6/9 giugno 2006, con esame finale.

Sicurezza Alimentare: dall'Unione Europea alla realtà regionale edizione n. 0: 16 marzo 2006, con esame finale.

Nuovi ceppi influenzali con potenziale pandemico in relazione a virus animali : strategie di prevenzione: 13 gennaio 2006, con esame finale.

I sistemi di verifica e controllo ufficiali in materia di sicurezza alimentare: 23/24/25 ottobre 2006, con esame finale.

2005:

Un'alimentazione sana con alimenti sicuri edizione 0: 10 febbraio 2005, con esame finale.

Patologie a carattere diffusivo con ripercussioni sulla sfera riproduttiva della bovina da latte: 23 marzo 2005, con esame finale.

Corso di aggiornamento in igiene degli alimenti di origine animale: 18/19 marzo 2005, con esame finale.

Gestione delle emergenze ambientali e sanitarie ed impatto sull'opinione dei cittadini edizione 0: 1 dicembre 2005, con esame finale.

Il Management dell'Azienda zootecnica. La filiera Carne edizione 0: 24/25 novembre 2005, con esame finale.

La nuova normativa comunitaria sul controllo degli alimenti: integrazione tra controllo ufficiale ed autocontrollo come strumento della sicurezza alimentare: 16/17 dicembre 2005, con esame finale.

2004:

Prodotti fitosanitari: tutela della salute e sicurezza degli alimenti: 24/25 settembre 2004, con esame finale.
Controllo sanitario delle principali specie ittiche di interesse commerciale: 3/4 dicembre 2004, con esame finale.

2003:

Il veterinario ufficiale nel caseificio industriale: 31 ottobre 2003, con esame finale.
TSE e farmaci: 24 novembre 2003, con esame finale.
Gestione rifiuti di O.A. Reg. CE 1774/2002: 6/13 novembre 2003, con esame finale.

2002:

Encefalopatie spongiformi (E.S.T.): aggiornamenti e prospettive II edizione: 12/13 dicembre 2002, con esame finale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

SPAGNOLO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Capacità e competenze relazionali

Attività lavorative svolte all'interno di gruppi, in cui è rilevante la capacità di comunicazione e di adattamento:

Partecipazione al gruppo di lavoro "Team per le MTA" nel Dipartimento di Prevenzione.

Coordinamento "Gruppo di Lavoro dipartimentale Giubileo 2025".

Titolare di Docenza Universitaria AA 2023/2024 e AA 2024/2025.

Partecipazione "Gruppo di Lavoro PAIC 2024 e PAIC 2025.

Partecipazione alle riunioni del Comitato di Dipartimento come "membro eletto".

Partecipazione al Gruppo di Lavoro "Coordinamento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Partecipazione al "tavolo tecnico", tenutosi presso la Regione Lazio, per la realizzazione del Sistema Informativo per la Prevenzione (SIP) – modulo Sicurezza Alimentare, quale Referente per la ASL ROMA 5.

Partecipazione al "gruppo di lavoro" convocato dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, per adeguare ed aggiornare all'anno in corso il "Piano d'Azione" elaborato al fine di adempiere alle Raccomandazioni ed Osservazioni fornite dalla Regione Lazio in occasione dell'AUDIT di Sistema subito dalla ASL ROMA 5 nel giugno 2017.

Partecipazione al "Follow Up" presso la Regione Lazio, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, per illustrare il "Piano d'Azione" messo in atto al fine di adempiere alle Raccomandazioni ed Osservazioni fornite alla ASL ROMA 5 in occasione dell'AUDIT di Sistema subito nel giugno 2017.

Coordinamento del "tavolo tecnico" per l'elaborazione e stesura del testo inerente la Deliberazione n. 000200 del 30.03.2018 della ASL ROMA 5, avente per oggetto: "Attribuzione funzioni Autorità Competente ai sensi del REG.CE n.882/2004", su incarico del Direttore ff del Dipartimento di Prevenzione e del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti

*vitae di
gnome]*

di Origine Animale.

AUDIT effettuati in Stabilimenti ubicati in diversi Distretti della ASL ROMA 5, in qualità di Responsabile dei gruppi di Audit: tali gruppi sono costituiti da Dirigenti Veterinari e da Tecnici della Prevenzione.

Numerose attività svolte in “equipe” con altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione (ad es. SIAN) e con altri Enti (quali NAS, Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza, Corpo Forestale dello Stato, etc.).

Organizzazione e coordinamento delle attività di Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione afferenti al Distretto di Tivoli sulla base di una quotidiana comunicazione di conoscenze e capillare attività informativa.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Capacità e competenze organizzative

Coordinamento ed amministrazione di persone:

Coordinamento “Gruppo di Lavoro dipartimentale Giubileo 2025”.

Coordinamento ed organizzazione delle attività svolte da Dirigenti Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo afferenti all'U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'ambito del Distretto di Tivoli.

Organizzazione di programmi, progetti, attività.

Pianificazione e programmazione delle attività da svolgere nell'ambito del Distretto di Tivoli, in riferimento alla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale.

Coordinamento attività ispettive congiunte SIAN/Tutela Igienico Sanitaria Alimenti Origine Animale in occasione della Pandemia da Covid 19.

Collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nella programmazione ed organizzazione della Verifica dell'Efficacia dei Controlli Ufficiali, nei confronti di Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione afferenti all'Unità Operativa.

Collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'organizzazione della strategia espositiva e comportamentale dell'Unità Operativa in riferimento all'AUDIT di Sistema subito nel giugno 2017.

Organizzazione, su incarico del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, del “Piano d'Azione – interventi correttivi ed interventi preventivi” da inoltrare alla Regione Lazio a seguito delle Raccomandazioni ed Osservazioni ricevute in occasione dell'AUDIT di Sistema nel giugno 2017.

Collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'organizzazione di un sistema di “rotazione dell'attività ispettiva” dei Dirigenti Veterinari afferenti all'Unità Operativa, nel rispetto della L. n. 190 del 6/11/2012 e dello specifico Regolamento Dipartimentale.

Elaborazione ed attuazione, in qualità di responsabile, del progetto “Mercati Sicuri”, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, che comporta il coordinamento di Dirigenti Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo al fine di elaborare un programma di sorveglianza nei confronti degli Operatori Alimentari che afferiscono alle aree mercatali di tutto il territorio della ASL ROMA 5.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Capacità e competenze tecniche

Utilizzo di Computer, attrezzature specifiche, macchinari:

utilizzo di Internet, posta elettronica, excel, word; AI

inserimento dati in specifici programmi quali SIEV, SIP etc.;

consultazione di archivi informatici quali SINTESIS, etc.;

utilizzazione di apparecchiature quali “scanner”, stampanti etc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Attitudine ad elaborare grafici e diagrammi e ad assemblare una pluralità di immagini al fine di rappresentare graficamente una procedura o un iter operativo facilitandone la comprensione.

*vitae di
gnome]*

Curriculum Vitae

Mariucci Francesco

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Capacità e competenze personali

Gli Studi Classici, effettuati a livello di scuola superiore, hanno determinato una formazione improntata sulla "centralità culturale". Questo patrimonio costituisce la base valoriale sulla quale si fonda il bagaglio individuale, in quanto offre strumenti di analisi e competenze trasversali - "autonomia di pensiero" e "consapevolezza critica" in primo luogo - che, permettendo l'individuazione di *iter metodologici* finalizzati all'adozione delle più razionali soluzioni, possono rappresentare un elemento differenziante in una società in cui la tecnologia e le competenze tecnico - scientifiche si evolvono con estrema rapidità, diventando in poco tempo obsolete.

Capacità e competenze manageriali

Acquisizione di una metodologia sistemica e di approccio per processi che permette di pianificare, organizzare, dirigere e monitorare le attività di una struttura organizzativa sanitaria, attraverso il coordinamento di risorse umane opportunamente formate e motivate.

Le competenze organizzative, relazionali e manageriali sono state acquisite principalmente grazie all'attività formativa offerta dal **MASTER di II° LIVELLO in MANAGEMENT SANITARIO** frequentato nell'anno accademico 2017/2018:

psicologia del lavoro e delle organizzazioni;

psicologia sociale;

quadro istituzionale e profili normativi del SSN;

responsabilità giuridica nella Sanità;

il bilancio e il controllo di gestione nelle Aziende Sanitarie;

governance e management nelle Aziende Sanitarie;

statistica sociale - valutazione dei servizi sociali e sanitari;

sviluppo organizzativo nella Sanità.

E' risultata importante, inoltre, la **stretta collaborazione pluriennale con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)** nella programmazione ed espletamento di numerose attività di sua pertinenza, oltre che l'esperienza acquisita in quindici anni di servizio presso la ASL ROMA 5 in qualità di Dirigente Veterinario U.O.C Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B).

PATENTE O PATENTI

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

CONFAGRICOLTURA LAZIO – Corso Vittorio Emanuele II n. 101 – ROMA:
consigliere per la Provincia di Roma per un mandato triennale.

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI – ROMA Via Emilio Pasquini n. 145 loc. Testa di Lepre Fiumicino (Rm):

vice presidente della Sezione Equini per un mandato triennale.

MINISTERO DELLA DIFESA – SCUOLA DI CAVALLERIA

Via Montelibrettense snc Montelibretti (Rm):

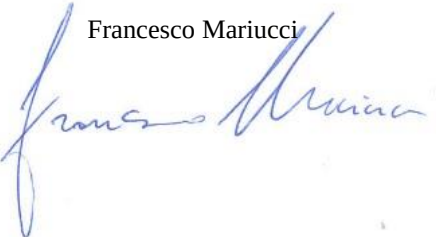
ufficiale di Cavalleria con il grado di Sottotenente (c) dal 03.03.1993 al 03.01.1994.

*vitae di
gnome]*

Il presente Curriculum è redatto dal sottoscritto, sotto la propria responsabilità, con valore di dichiarazione sostitutiva in materia di documentazioni amministrative, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e smi, consapevole delle sanzioni penali previste dagli artt. 75 e 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci, formazione e/o utilizzo di atti falsi.

Roma 21/01/2025

Francesco Mariucci



*vitae di
gnome]*

Curriculum Vitae

Mariucci Francesco