

INFORMAZIONI PERSONALI

Muratore Giuseppe

Incarichi nel SSN

05/10/2016 alla data attuale

ASL ROMA 5 •

A far data dal 19/01/2022 è stato delegato dal Direttore Generale alla Sicurezza del Personale del Dipartimento di Prevenzione ai sensi del D. lvo 81/2008 e s.m.i.

A far data dal 01/07/2021 con nota prot. 20210022955 del Direttore Generale della ASL Roma 5 gli è stato conferito l'incarico di Direttore della struttura complessa UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale in quanto vincitore di specifico avviso pubblico, giusta deliberazione n.1038 del 17/06/21.

A far data dal 01.04.2021, con nota di protoga incarico provvisorio n. 2171 del 13/04/21 del Direttore Generale della ASL Roma 5 gli è stato confermato l'incarico provvisorio di Direttore della struttura complessa UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale ai sensi dell'art. 22 CCNL2016-2018 Area Sanità, giusta deliberazione n. 821 del 02.07.2020.

A far data dal 01.07.2020 gli è stato conferito l'incarico provvisorio di Direttore della struttura complessa UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale ai sensi dell'art. 22 CCNL2016-2018 Area Sanità, giusta deliberazione n. 821 del 02.07.2020.

A far data dal 05.10.2016 per anni cinque, giusta deliberazione n° 792 del Direttore Generale della ASL Roma 5 del 05.10.2016, parzialmente rettificata con deliberazione n° 183 del 03.03.2017 è stato incaricato quale Responsabile della U.O.S.D. "Centro agro-alimentare", afferente al Dipartimento di Prevenzione; continua a svolgere l'incarico precedente di Dirigente Veterinario nella UOC Tutela igienico sanitaria degli alimenti di O.A, afferente al Dipartimento di Prevenzione.

Nella citata deliberazione n° 792 viene affermato testualmente, che per il conferimento dell'incarico di Responsabile della U.O.S.D. denominata "Centro agro-alimentare" "con nota 437 del 21.09.2016 sono stati richiesti i dati ai Dirigenti Veterinari (area B) del Dipartimento di Prevenzione".

L'assegnazione dell'incarico di Responsabile della U.O.S.D. "Centro agro-alimentare" non ha fatto decadere il precedente inquadramento di Dirigente Veterinario svolto nella UOC "Area B", anzi tale incarico che è stato propedeutico per accedere alla funzione.

L'elocuzione Area B è l'acronimo di UOC Tutela igienico sanitaria degli alimenti di O.A,

Daltronde la struttura denominata UOSD Centro Agroalimentare è una peculiarità esclusiva della ASL Roma 5 in quanto il Centro Agroalimentare Roma, detto CAR, una delle più importanti strutture europee per la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli ed ittici ma anche per altri prodotti di origine animale quali molluschi bivalvi, carni Bovine, ovicaprine e avicuniole, prodotti lattiero caseari, prodotti di salumeria, miele, è ubicato nel Comune di Guidonia Montecelio e rientra quindi nel territorio di competenza della ASL Roma 5.

La U.O.S.D. Centro Agroalimentare è stata quindi istituita all'uopo con il compito specifico di pianificare ed eseguire i controlli ufficiali in tale macrostruttura, modulandone la frequenza secondo la categorizzazione in base al rischio degli stabilimenti ubicati nel Centro. La struttura si avvale, per il controllo delle derrate alimentari di origine animale, di un'equipe altamente specializzata nel settore ittico e nel settore degli altri alimenti di origine animale che sono comunque commercializzati e/o prodotti all'interno del Centro. Infatti i Dirigenti Veterinari che svolgono nella UOSD i turni di guardia notturni, provengono dai distretti della ASL Roma 5 ove sono inquadrati, per l'attività in orario diurno, nella UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale.

In data 22 febbraio 2019, su richiesta del Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione, ha manifestato la disponibilità ad occuparsi dell'Area Sanità Pubblica Veterinaria costituita dalle UOC Sanità Pubblica Veterinaria e UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale in previsione dell'imminente entrata in stato di quiescenza del Coordinatore Area Sanità Pubblica Veterinaria nonché Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale avvenuta il 28/02/2019.

Dal 01/03/2019, data di entrata in stato di quiescenza del suddetto Dirigente, coordinandosi col Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione di quel periodo, ha svolto coordinamento delle principali attività della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale ed anche della UOC Sanità Pubblica Veterinaria, controllando quotidianamente e più volte al di la posta elettronica aziendale certificata e non, nonché la posta ordinaria delle suddette UOC e della UOSD di competenza, assegnando conseguentemente le pratiche ai Dirigenti Veterinari afferenti alle unità operative complesse, in qualità di responsabili del procedimento, in considerazione della competenza territoriale e dell'incarico professionale.

Per tutto il periodo di assenza del Direttore UOC Sanità Pubblica Veterinaria, protrattasi sino al 19 Aprile 2019, ha affrontato, con la collaborazione dei Dirigenti Veterinari afferenti a tale UOC, le problematiche del settore quali emissione di ordinanze, assegnazione esposti, gestione delle richieste di accesso agli atti ecc. E' stato incaricato direttamente dal Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione a gestire il sistema EPIWEB ai fini della profilassi antirabbica, con ricezione delle segnalazioni di morsicature di animali dai pronto soccorso degli Ospedali interni ed esterni al territorio ASL e conseguente assegnazione dei controlli sugli animali morsicatori, come previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria, D.P.R. n. 320/1954, ai Dirigenti Veterinari della UOC Sanità Pubblica Veterinaria competenti per territorio.

Medesima attività ha svolto e svolge ad oggi nella UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale essendo ancora vacante il posto di Direttore UOC, con la collaborazione degli altri Dirigenti Veterinari di "Area B" per l'espletamento di tutti gli adempimenti relativi a detta struttura ed assegna i procedimenti seguendo il metodo dell'incarico professionale e/o della competenza territoriale.

Negli anni 2019 e 2020 ha ricevuto direttamente Dalla Regione Lazio al proprio indirizzo di posta elettronica aziendale il Piano Regionale Integrato dei Controlli ed altri piani di controllo connessi, nella fattispecie il piano dei Campionamenti di Alimenti di O.A. per ricerche microbiologiche, chimiche e biotossicologiche, i piani per la ricerca delle Radiazioni Ionizzanti, delle Aflatossine, dei residui di Fitosanitari, delle Sostanze Indesiderabili (ocratossina) ecc.. Ha conseguentemente provveduto ad inviare i suddetti piani ai Dirigenti Veterinari afferenti alla UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale ed alla UOSD Centro Agroalimentare nonché al personale Tecnico della Prevenzione assegnato a dette strutture dividendo equamente il carico di lavoro.

Nell'assegnazione ha altresì tenuto conto anche della tipologia di alimenti prodotti negli stabilimenti insistenti nel vasto territorio della ASL Roma 5, al fine di consentire al personale preposto all'esecuzione dei piani di campionamento di reperire con più facilità e appropriatezza le matrici alimentari di O.A. da sottoporre ai prescritti controlli.

Ha verificato la corretta esecuzione dei piani con riunioni indette periodicamente col personale della Dirigenza Veterinaria e Tecnico della Prevenzione.

Nel periodo di assenza del Direttore della UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale che, come già riportato, perdura alla data attuale, ha mantenuto i rapporti con la Regione Lazio ricevendo procedure, normative, circolari, modulistica, convocazioni, richiesta documentazione, trasmesse per competenza e opportuna conoscenza a tutti i Dirigenti Veterinari afferenti alla UOC. Ha provveduto altresì all'invio alla Regione Lazio dei flussi informativi dovuti, inerenti le attività svolte, nonché i sistemi d'allerta sugli alimenti di origine animale.

Lo scrivente è tuttora punto di contatto della ASL Roma 5 con la Regione Lazio per la ricezione e trasmissione dei Sistemi d'Allerta, identificato col n° 1734 sul sistema i RASFF, piattaforma dell'Unione Europea ove vengono inseriti i Sistemi d'Allerta ed i follow up.

In assenza del Direttore della UOC Tutela igienico sanitaria degli alimenti di Origine Animale, ha motivato i Dirigenti Veterinari della Struttura complessa a svolgere oltre all'attività propria del controllo ufficiale sugli alimenti di O.A. nel distretto di appartenenza, anche le funzioni sovradistrettuali in

relazione agli incarichi professionali ricevuti nell'anno 2018 con deliberazione 968 del Commissario Straordinario, su tutto il territorio della ASL Roma 5.

Nell'anno 2019 quindi, sulla spinta dello scrivente, la UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale ha subito una vera riorganizzazione ed i Dirigenti Veterinari ad essa afferenti, coordinati dal sottoscritto, hanno iniziato a svolgere le funzioni sovradistrettuali in coerenza con gli incarichi professionali ricevuti con la citata deliberazione di modifica dell'Atto Aziendale.

Il sottoscritto ha effettuato AUDIT interni mediante la tecnica della verifica dell'efficacia dei C.U. a priori, in campo ed a posteriori sia sul personale della Dirigenza Veterinaria assegnato alla UOSD che su quello assegnato alla UOC Tutela igienico sanitaria degli alimenti di Origine Animale. Tali verifiche costituiscono un LEA ed annualmente devono essere rendicontate alla Regione Lazio, cosa che è stata regolarmente effettuata.

Ha programmato, con la collaborazione di tutti i Dirigenti della UOC, tutta l'attività per l'anno 2019 e 2020 ed in tale ambito è stato rivisto l'assetto organizzativo della UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale, compresa la modalità di rotazione dei Dirigenti Veterinari ivi afferenti, con ratifica del provvedimento da parte del Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione. Ha indetto per il 14 giugno 2019 una giornata di formazione sul controllo ufficiale e le azioni conseguenti al fine di armonizzare la compilazione della modulistica da parte dei Dirigenti Veterinari e dei Tecnici della Prevenzione afferenti alle UUOCC veterinarie e al Sian.

Nell'anno 2019 ha proposto n. 24 Determinazioni Dirigenziali, tutte pubblicate, al fine di risolvere situazioni pregresse relative a posizioni non aggiornate rispetto al sistema del Ministero della Salute Sintesis Stabilimenti, quali revoche del riconoscimento comunitario per stabilimenti riconosciuti CE, nuove istanze di riconoscimento comunitario da parte degli O.S.A., voltura della ragione sociale, aggiornamento del riconoscimento per modifiche attività o prodotti nonché modifiche strutturali degli stabilimenti insistenti nel territorio della ASL Roma 5, sia di competenza della UOC Tutela igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale che della UOSD Centro Agroalimentare.

In data 11 dicembre 2019 ha partecipato in qualità di referente della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale ed della UOSD Centro Agroalimentare, presso gli uffici della Regione Lazio in Roma, al Follow Up dell'Audit di Sistema ASL Roma 5 anno 2017, congiuntamente al Direttore del Dipartimento di prevenzione ed altri Dirigenti Medici e Veterinari della ASL Roma 5.

Stante l'entrata in vigore il 14 Dicembre 2019 del Reg. UE 2017/625 che disciplina tra l'altro il Controllo Ufficiali ed abroga e sostituisce il precedente Reg. CE 882/04, considerato che a tale scopo la Regione Lazio ha inviato la nuova modulistica da utilizzare nell'esecuzione del C.U. ed in caso di azioni conseguenti, il 19 Dicembre 2019 ha organizzato col Direttore del Dipartimento di Prevenzione una riunione della Dirigenza Veterinaria delle UU.OO.CC. Sanità Pubblica Veterinaria e Tutela Igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale e della UOSD Centro Agroalimentare, della Dirigenza Medica della UOSD IAN nonché del personale Tecnico della Prevenzione assegnato alle suddette strutture al fine illustrare la nuova modulistica ed offrire i richiesti chiarimenti, onde consentire al personale di eseguire il C.U. senza soluzione di continuità e con gli strumenti previsti in piena legalità.

In seguito alla Determinazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione n° 128 THA del 6 Dicembre 2019 di Costituzione del Coordinamento della Sicurezza Alimentare e della Sanità Pubblica Veterinaria, con nota 16 DIP del 14 Gennaio 2020 è stato delegato quale Presidente del neo costituito Coordinamento.

Nell'anno 2020, perdurando l'assenza del Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale, ha continuato, aderendo a richieste del Direttore del Dipartimento di Prevenzione, ad occuparsi delle attività della citata UOC ed alla gestione del personale, autorizzandone i congedi e controfirmando i prospetti mensili relativi alle presenze ed ai turni di pronta disponibilità.

In seguito all'emergenza COVID-19 è stato individuato quale destinatario del Disposto del D.G. della ASL Roma 5 prot. N°3891 del 11.03.2020, per l'incarico di circolarizzare l'art.5 dell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale del Lazio n° Z00006 del 10.03.2020 ai destinatari ed organizzare i controlli relativi con particolare intensità nel Centro Agroalimentare e nelle strutture di pari complessità. L'ordinanza è stata circolarizzata dallo scrivente alla Polizia Locale di tutti i 70 Comuni del territorio della ASL Roma 5 e a CAR S.c.p.A. per la successiva comunicazione ai destinatari ed i controlli sono stati organizzati col coinvolgimento del Personale Tecnico della prevenzione del SIAOA e del SIAN nonché i Dirigenti Veterinari della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli alimenti di Origine Animale e

della UOSD Centro Agroalimentare.

Tali controlli sono stati ripetuti nel tempo e avranno luogo per tutto il periodo di durata della citata Ordinanza, integrata dai vari DPCM fase 1 e Fase 2.

In data 4 maggio 2020, ha circolizzato presso il CAR e tutte le aziende locatarie del Centro Agroalimentare Roma l'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale del Lazio n° Z00038 del 02.05.2020 che reca all'art. 3 disposizioni specifiche sulla sanificazione degli stabilimenti del centro.

Si riporta di seguito l'attività/casistica misurabile in termini di volume e complessità dello scrivente, riferita agli anni 2016-2019.

Anno 2019

C.U. (controlli ufficiali) ad hoc e programmati n°145 relativi a ispezioni, audit, prelievi di campioni per il Piano Regionale Integrato dei Controlli, controlli di Rintracciabilità dei prodotti alimentari in seguito a Sistemi d'Allerta e relativi follow up, controlli programmati e obbligatori (allerta comunitaria) richiesti da UVAC Compartimento Lazio (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari del Ministero della Salute), sequestri e vincoli sanitari, certificazione per esportazione alimenti; Verbali di contravvenzione n° 2;

Relazioni Autorità Giudiziaria n° 2;

Audit Regionali in qualità di Auditor: n° 1 c/o la ASL Roma 4 Servizio Veterinario, settore prodotti della pesca;

Determinazioni Dirigenziali n° 24 relative alle procedure di riconoscimento comunitario degli stabilimenti che trattano alimenti di origine Animale, modifiche strutturali, sospensioni, cessazioni, ampliamenti del riconoscimento, volture ecc.;

Ordinanze dell'Autorità Competente: emesse n° 11, ratificate 1

Verifica dell'efficacia: n° 9 a dirigenti veterinari per attività nella UOSD centro Agroalimentare

Verifica dell'efficacia: n° 10 a dirigenti veterinari per attività nella UOC

Tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale

Anno 2018

C.U. (controlli ufficiali) ad hoc e programmati n°199 relativi a ispezioni, audit, prelievi di campioni per il Piano Regionale Integrato dei Controlli, controlli di Rintracciabilità dei prodotti alimentari in seguito a Sistemi d'Allerta e relativi follow up, controlli programmati e obbligatori (allerta comunitaria) richiesti da UVAC Compartimento Lazio (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari del Ministero della Salute), sequestri e vincoli sanitari, certificazione per esportazione alimenti;

Verbali di contravvenzione n° 5;

Diffide n° 3

Comunicazioni Autorità Giudiziaria n° 5;

Audit Regionali in qualità di Auditor n° 1 c/o la ASL Latina Servizio Veterinario, sezione prodotti della pesca;

Riconoscimento stabilimenti e pratiche connesse alle procedure di riconoscimento comunitario degli stabilimenti che trattano alimenti di origine Animale, modifiche strutturali, sospensioni, cessazioni, ampliamenti del riconoscimento, volture ecc. n° 5;

Ordinanze dell'Autorità Competente: emesse n° 6;

Verifica dell'efficacia n° 5 a dirigenti veterinari per attività nella UOSD Centro Agroalimentare

Verifica dell'efficacia n° 2 a dirigenti veterinari per attività nella UOC Tutela igienico sanitaria degli ali originarie animali;

Riunioni UOSD n° 3;

Tirocini 3 (Medici Veterinari specializzandi in Ispezione degli alimenti di Origine Animale);

Anno 2017

C.U. (controlli ufficiali) ad hoc e programmati n°164 relativi a ispezioni, audit, prelievi di campioni per il Piano Regionale Integrato dei Controlli, controlli di Rintracciabilità dei prodotti alimentari in seguito a Sistemi d'Allerta e relativi follow up, controlli programmati e obbligatori (allerta comunitaria) richiesti da UVAC Compartimento Lazio (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari del Ministero della Salute), sequestri e vincoli sanitari, certificazione per esportazione alimenti;

Verbali di contravvenzione n° 23;

Diffide n° 12;

Comunicazioni Autorità Giudiziaria n° 1;

Audit Regionali in qualità di Esperto Tecnico n° 1 ASL Roma 6, prodotti della pesca;

Partecipazione alla Commissione BAR per l'affidamento della gara di assegnazione per la gestione di n° 6 BAR Aziendali, su richiesta e delibera del Direttore Generale della ASL;

Riconoscimento stabilimenti e pratiche connesse alle procedure di riconoscimento comunitario degli stabilimenti che trattano alimenti di origine Animale, modifiche strutturali, cessazioni, ampliamenti del

riconoscimento, vulture ecc. n° 23;
Verifica dell'efficacia A (UDIT Interni) n° 7 a dirigenti veterinari per attività nella UOSD Centro Agroalimentare;

Riunioni UOSD n° 3;
Tirocini 3 (Medici Veterinari specializzandi in Ispezione degli alimenti di Origine Animale)

Anno 2016

C.U. (controlli ufficiali) ad hoc e programmati n°198 relativi a ispezioni, audit, prelievi di campioni per il Piano Regionale Integrato dei Controlli, controlli di Rintracciabilità dei prodotti alimentari in seguito a Sistemi d'Allerta e relativi follow up, controlli programmati e obbligatori (allerta comunitaria) richiesti da UVAC Compartimento Lazio (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari del Ministero della Salute), sequestri e vincoli sanitari, certificazione per esportazione alimenti;

Verbal di contravvenzione n° 10;

Diffide n° 1

Comunicazioni Autorità Giudiziaria n° 5;

Riconoscimento stabilimenti e pratiche connesse alle procedure di riconoscimento comunitario degli stabilimenti che trattano alimenti di origine Animale, modifiche strutturali, sospensioni, cessazioni, ampliamenti del riconoscimento, vulture ecc. n° 12;

Ordinanze dell'Autorità Competente n° 6;

Verifica dell'efficacia (Audit interni) n° 5 a dirigenti veterinari UOSD Centro Agroalimentare

Riunioni UOSD n° 5

Tirocini 1 (Medico Veterinario specializzando in Ispezione degli alimenti di Origine Animale)

01/01/2016 al 04/10/2016

ASL ROMA 5 - Dal 01/01/2016 la AZ.USI RM/G, in seguito a provvedimento regionale di riordino delle AASSLL, è stata denominata ASL Roma 5. Il precedente Atto Aziendale, adottato con deliberazione n° 240 del 26/03/2015, ha portato ad una riorganizzazione delle strutture aziendali prevedendo una modificazione sostanziale del Dipartimento di Prevenzione. Nella fattispecie la U.O.C. Centro Agroalimentare è stata trasformata in U.O.S.D. Centro Agroalimentare nella quale il sottoscritto ha svolto le funzioni di Responsabile f.f., individuato in tale incarico anche dalla nota n° 9293 del 07/04/2016 del Direttore Generale della ASL Roma 5 avente per oggetto "delega di funzioni del datore di lavoro ai sensi dell'art. 16 del d.lgs. 81/08 - Dr. Giuseppe Muratore Responsabile UOSD Centro Agroalimentare". In tale veste ha partecipato alla negoziazione del budget 2016 presso la Direzione Generale dell'Azienda..

25/07/2005 al 31/12/2015

AZ. USL RM/G - Con deliberazione n°001046 del 25/07/05 del Direttore Generale della ASL RM/G è stato individuato quale Responsabile f.f. della Struttura Operativa Complessa Vigilanza Veterinaria del Mercato Ittico del Comune di Roma denominata in seguito U.O.C. Centro Agroalimentare ed ha ricoperto tale incarico fino al 31/12/2015, giuste ultime riconferme del Direttore Generale della ASL RM/G per l'anno 2011 con nota n° 1963 del 28 Feb. 2011, per l'anno 2012 con nota n° 2901 del 26 Marzo 2012, per l'anno 2013 con nota n° 5164 del 04/07/2013, per l'anno 2014 con nota 833 del 30/01/2014, per l'anno 2015 con nota 64/DG del 18/02/2015 sino a nuova disposizione.

Si riporta di seguito l'attività/casistica misurabile in termini di volume e complessità dello scrivente, riferita all'anno 2015

Anno 2015

C.U. (controlli ufficiali) ad hoc e programmati n°202 relativi a ispezioni, audit, prelievi di campioni per il Piano Regionale Integrato dei Controlli, controlli di Rintracciabilità per Sistemi d'Allerta e relativi follow up, controlli programmati e obbligatori(allerta comunitaria) richiesti da UVAC Compartimento Lazio (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari del Ministero della Salute), sequestri e vincoli sanitari, certificazione per esportazione alimenti,;

Verbal di contravvenzione n° 3;

Diffide n° 1;

Comunicazioni Autorità Giudiziaria n° 3;

Riconoscimento stabilimenti n° 21 relativi alle procedure di riconoscimento comunitario degli stabilimenti che trattano alimenti di origine Animale, modifiche strutturali, cessazioni, ampliamenti del riconoscimento, vulture ecc.;

AUDIt interni n° 4 a dirigenti veterinari UOSD centro Agroalimentare

Riunioni UOSD n° 1

01/07/1994 al 24/07/2005

AZ.USL RM/G - Dal 01.7.1994 la U.S.L. RM25 è confluita nella Azienda U.S.L. RMG presso la quale

il sottoscritto ha continuato a svolgere la propria attività. ▪ Con Ordine di servizio prot. n. 617 dell'11.11.1994 del Responsabile del Servizio Veterinario della A. U.S.L. RMG avente per oggetto l'organizzazione provvisoria del Servizio, il sottoscritto è stato nominato Referente Responsabile del servizio Veterinario nella ex U.S.L. RM25. ▪ Con successivo ordine di servizio del Responsabile del Servizio Veterinario prot. n. 894 del 07.12.1995, è stato nominato Veterinario Ufficiale degli stabilimenti CEE n. 987S (laboratorio di sezionamento carni fresche) e n. 987P (laboratorio di produzione di carni macinate e preparazioni di carne) presso i quali ha assolto le competenze previste rispettivamente dal D.L.vo 286/94 e dal DPR 227/92 (309/98) e dai regolamenti comunitari nn. 854 e 882 del 2004 e smi. Dal 07.08.1998 il sottoscritto è stato nominato, con ordine di servizio del Resp. Serv. Vet. Area B, Veterinario Ufficiale dello stabilimento CE 2205 S/P (laboratorio di sezionamento carni fresche e laboratorio di produzione di carni macinate e preparazioni di carne). ▪ Il sottoscritto è stato, inoltre, responsabile del controllo ufficiale negli stabilimenti CE 1350L e 1528L (laboratori di lavorazione di prodotti a base di carne), 0687S (laboratorio di sezionamento di carni avicunicole), 0515F (deposito di carni avicunicole), 2320F (deposito di carni fresche) nonché degli stabilimenti CE I 1941 (deposito e preparazione dei prodotti della pesca), I 457 CSM (centro di spedizione molluschi bivalvi vivi); ha delegato, in qualità di referente dell'area funzionale Igiene degli Alimenti di origine animale del distretto di Guidonia, altri veterinari, dirigenti di 1° livello, all'effettuazione del controllo ufficiale presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97 e regolamento CE n. 854/04 (produzione di prodotti a base di latte: prodotti lattiero-caseari e gelati) provvedendo al controllo dei suddetti stabilimenti in sostituzione degli stessi. ▪ Con delibera del Direttore Generale della ASL RM G n°1635 del 25.11.1997 e successiva modificazione ed integrazione, il sottoscritto è stato nominato Responsabile dell'U.O.T. Area "B" del Modulo Territoriale di Tivoli, Responsabile del Modulo Dipartimentale di Tivoli, Responsabile dell'U.O.D. (dipartimentale o aziendale) "Vigilanza sugli Stabilimenti Riconosciuti CE" nonché membro del "gruppo progetto" omonimo, svolgendo attività finalizzata al riconoscimento comunitario degli stabilimenti di deposito e lavorazione di prodotti di origine animale nel territorio della ASL RM G; in seguito a rinuncia agli incarichi di Responsabile dell'U.O.T. Area "B" del Modulo Territoriale di Tivoli e di Responsabile del Modulo Dipartimentale di Tivoli, ha continuato a ricoprire il ruolo di Responsabile dell'U.O.T. Area "B" del Modulo Territoriale di Guidonia e quello di Responsabile dell'U.O.D. "Vigilanza sugli Stabilimenti Riconosciuti CE". ▪ Con determinazione D0188 del 23.03.03 del Direttore del Sistema Sanitario Regionale è stato individuato quale componente del gruppo di studio Igiene della produzione e commercializzazione dei molluschi eduli lamellibranchi. ▪ Con determinazione del Direttore Regionale del Sistema Sanitario Regionale del 15/10/2004, pubblicata sul BUR n° 35 del 20/12/04, in applicazione della deliberazione regionale n° 933 del 28/06/2001, è stato individuato quale componente dei NUCLEI ISPETTIVI della Regione Lazio, Nucleo Ispettivo 2 prodotti della pesca e molluschi bivalvi. ▪ Con deliberazione n°374 del 17/03/2005 del Direttore Generale della ASL RM/G è stato individuato quale Responsabile della Struttura Operativa Semplice "Stabilimenti a bollo CE".

03/09/1982 al 30/06/1994

Dirigente Servizio Veterinario USL RM 25 Guidonia (Italia)

USL RM 25 Medico Veterinario presso il Servizio Veterinario della USL RM25 dal 3 settembre 1982 al 30 novembre 1985 come libero professionista convenzionato. E' stato immesso in ruolo il 18 ottobre 1985 ai sensi della L. n°207/85 con la qualifica di Veterinario collaboratore, giuste delibere n°739 del 18.10.1985 e n°262 del 27.05.1986. Dal 1 dicembre 1985 ha iniziato a svolgere l'attività nel Servizio Veterinario dell'allora USL RM 25, inquadrato nell'area igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati con le seguenti qualifiche:

a) Veterinario Collaboratore fino al 13/12/90;

b) Veterinario Coadiutore dal 14/12/90 quale vincitore di concorso pubblico del 14.12.1990, giusta delibera n°896 del 14.12.1990, fino al 30/06/94;

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Attività didattica presso Università

Università degli studi di Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria 17.05.2002
Modulo professionalizzante in ispezione degli alimenti (studenti del 5° anno) "Procedure di riconoscimento degli stabilimenti CE e relativa normativa". N° 2 ore
Teramo, 17.05.2002

Università degli studi di Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria 21.05.2002
Scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di o.a. (specializzandi del 3° anno) Lezione teorico-pratica con visita presso stabilimenti riconosciuti CE (laboratori di sezionamento, produzione e lavorazione carni, caseificio, deposito prodotti della pesca e CSM).
Guidonia (RM) 21.05.2002

Università degli studi di Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria. - Guidonia 19.04.2005
Scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di o.a. (specializzandi del 1° anno)
Lezione teorico-pratica con visita presso stabilimenti riconosciuti CE (laboratori di sezionamento, produzione e lavorazione carni, caseificio, deposito prodotti della pesca e CSM -centro spedizione molluschi-). Lezione "il campionamento delle sostanze alimentari". N° 9 ore complessive

Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma - Corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro"

Per l'anno accademico 2004/2005 il sottoscritto è stato docente incaricato e coordinatore dei docenti del Corso integrato "Igiene degli alimenti e della nutrizione" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel corso di laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro", per la materia "Igiene degli alimenti di Origine Animale" nella sezione distaccata di Colferro. 12 ore

Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma - Corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro"

Per l'anno accademico 2005/2006 il sottoscritto è stato confermato quale docente incaricato e coordinatore dei docenti del Corso integrato "Igiene degli alimenti e della nutrizione" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel corso di laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro", per la materia "Igiene degli alimenti di Origine Animale" nella sezione distaccata di Colferro. 12 ore

Università degli studi di Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria 22.06.2005
Scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di o.a. (specializzandi del 3° anno)
Nuovi regolamenti comunitari e loro applicazione su prodotti della pesca e Molluschi.
Teramo 22.06.2005 n° 4 ore

Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma - Corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro" 11/10/2019.

Per l'anno accademico 2019/2020 è stato incaricato quale docente a contratto nel Corso integrato "Igiene degli alimenti e della nutrizione" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel Corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro", per il corso integrato "IGIENE GENERALE E APPLICATA" – materia 2CONTROLLO UFFICIALE E AUTOCONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI" nella sezione distaccata di Colferro /RM). 25 ore

Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma - Corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro" 11/10/2019.

Per l'anno accademico 2019/2020 è stato incaricato quale docente a contratto nel Corso integrato "Igiene degli alimenti e della nutrizione" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel Corso di Laurea "Tecniche della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro", per per il corso integrato "IGIENE GENERALE E APPLICATA" – materia "NORMATIVA ALIMENTARE" nella sezione distaccata di Colferro /RM). 13 ore

Attività didattica presso corsi di aggiornamento, congressi, convegni e seminari.

1. Corso di aggiornamento igienico-sanitario rivolto agli operatori delle macellerie dei moduli dipartimentali di Guidonia e di Monterotondo.
Guidonia, Aula Magna A. USL RM G, 12.11.1998:
"AUTOCONTROLLO NELLE MACELLERIE E NEI PICCOLI LABORATORI DI PREPARAZIONE DEI DERIVATI CARNEI". Ore 1.
2. Corso di educazione igienico-sanitaria per gli addetti allo stabilimento CE G.F. commercio carni Srl. (laboratori di sezionamento, produzione, lavorazione di carni "rosse" ed avicunicole).
Guidonia, Aula Magna A. USL RM G, 16-17-23 Febbraio 1999. Ore 6.

3. Corso di educazione igienico-sanitaria per gli addetti allo stabilimento CE G.F. commercio carni Srl.
Guidonia, Aula Magna A. USL RM G, 26/09/200 e 03/10/2000. Ore 4
4. ASL RM G
1° Seminario di Aggiornamento Aziendale.
Guidonia, 16 dicembre 1999. Relatore "Regolamento Ce n°820/1998 e sue applicazioni".
5. ASL RM G
Corso di formazione e aggiornamento per i medici veterinari e tecnici della prevenzione "Gli animali e gli alimenti nella globalizzazione dei mercati"
Palestrina, Sala riunioni del modulo dipartimentale, 11/16 e 18/23 Maggio 2000 . Ore 4.
6. A. USL RM G
Corso di formazione del personale veterinario e ispettivo neoassunto. "Gli animali e gli alimenti nella globalizzazione dei mercati" Colleferro, sede Dipartimento di Prevenzione, Ottobre 2000. Ore 4.
7. A. USL RM G
Corso di formazione del personale veterinario, medici SIAN e personale ispettivo neoassunto.
"Residui negli alimenti di origine animale con particolare riferimento alle sostanze radioattive ed agli antibiotici."
Colleferro, Ottobre 2000. Ore 2.
8. ASL RM G 2° Seminario di Aggiornamento Aziendale.
Palestrina, 11 dicembre 2000. Relatore "L'etichettatura della carne bovina Reg.Ce n°1760/2000 e sue applicazioni".
9. Corso di formazione sull'etichettatura dei prodotti della pesca alla luce dei Regolamenti CE n° 104/2000 - 2065/2001.
28 Dicembre 2001 Guidonia c/o lo Stabilimento DIPSI S.r.l.. 2 ore
10. Convegno Nazionale A.I.V.I. Ispezione e vigilanza Prodotti della pesca. Guidonia, 24/04/2004.
"Problematiche sanitarie nella gestione del mercato ittico all'ingrosso di Guidonia". 14,30—18,30. Esercitazione e visita guidata al Mercato Ittico all'ingrosso CARGEST.
11. Convegno U.I.L. Sanità-OPES formazione. "Igiene e Controlli Sanitari nella filiera ittica" Roma, 29 Maggio 2004. Regione Lazio, palazzina Tevere
"Problematiche sanitarie nella gestione del mercato ittico all'ingrosso di Guidonia" ore 1
12. ASL RM G-Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva -Zagarolo, 3-4 Dicembre 2004
"Controllo sanitario delle principali specie ittiche di interesse commerciale" Responsabile scientifico dell'evento ECM. Relatore "Problematiche sanitarie nella gestione del mercato ittico all'ingrosso di Guidonia" ore 1
13. ASL RM/G-Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva- Guidonia, 14/15 Aprile 2005. II edizione.
"Controllo sanitario delle principali specie ittiche di interesse commerciale" Direttore dell'evento ECM. Relatore "Problematiche sanitarie nella gestione del mercato ittico all'ingrosso di Guidonia"
14. Conferenza Regionale dei Servizi Veterinari della Regione Lazio: LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA NEL LAZIO PER LA SICUREZZA E LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE .ROMA,10 novembre '01 (in qualità di relatore relativamente all'applicazione del D.P.R. N°54/97).
15. CONFERENZA REGIONALE DEI SERVIZI VETERINARI DEL LAZIO: "il sistema Agroalimentare nel Lazio in ordine alla sicurezza degli alimenti di origine animale", ha partecipato in qualità di relatore del lavoro "controllo ufficiale e autocontrollo degli alimenti, due sistemi a confronto".Roma, 6/7 dicembre 2002.

16. Conferenza Regionale dei Servizi Veterinari della Regione Lazio: "Alimenti igiene e salubrità di latte, pesce, miele nel quadro della dieta mediterranea". ROMA 12/02/04. Ha partecipato in qualità di membro del gruppo di lavoro "prodotti della pesca e molluschi bivalvi.
17. Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Pescara 23 Settembre- 22 Ottobre 2005
Corso Professionalizzante: "Ruolo e competenze del medico Veterinario nella filiera dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura"
Relazione: La vendita su aree pubbliche dei prodotti della pesca, dell'acquacoltura e dei molluschi bivalvi.
18. A.S.L. Roma "G" - A.S.L. Roma "H", Comune di Montecompatri, Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva. "La nuova normativa comunitaria sul controllo degli alimenti"
Relazioni:
 - 1) Nuovi regolamenti comunitari e controllo su prodotti della pesca e molluschi bivalve.
 - 2) Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti di origine animale.
19. A.S.L. Roma "G", ASCLEPION
Le zoonosi alla luce dei nuovi stili di vita e del commercio mondiale.
Guidonia 9,10,11 Ottobre 2006. Relatore 2 ore.
20. A.S.L. Roma "G", ASCLEPION
I sistemi di verifica e controllo ufficiali in materia di sicurezza alimentare Guidonia 23,24,25 Ottobre 2006. 1 ora.
21. A.S.L. Roma "G", ASCLEPION
LA ZONOSI ALLA LUCE DEI NUOVI STILI DI VITA E DEL COMMERCIO MONDIALE.
Valmontone 13,14,15 Dicembre 2006. Relatore 1 ora.
22. Ministero della Salute Azienda USL Roma G - Palestrina 10/11 2008
EMERGENZE SANITARIE E GESTIONE DEI SISTEMI D'ALLERTA IN SICUREZZA ALIMENTARE E IN SANITA' ANIMALE. 1 ORA
23. Ministero della Salute - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Pescara 28 Marzo 2009
Corso Professionalizzante: I prodotti della Pesca ed i molluschi bivalvi vivi, controlli veterinari a tutela del consumatore. Relazione:
"Il Mercato ittico: problematiche sanitarie, valutazione e categorizzazione del rischio". 2 ore
24. Ministero della Salute - ASL ROMA G
Additivi e integratori destinati all'alimentazione umana e animale Valmontone 22/23-11-2010
n° 2 lezioni il 23 Novembre 2010:
 - 1) Gli additivi nei prodotti della pesca;
 - 2) Il Campionamento degli alimenti di origine animale. Ore 2
25. Ministero della Salute - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
Corso Professionalizzante: Il controllo sanitario ed annonario dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi" presso la sala convegni del Centro Adriatico di Pescara il 12, 13, 19 20, 26 e 27 novembre e 3, 4, 10 e 11 dicembre 2010. Relazione:
"Il Mercato ittico: problematiche sanitarie, valutazione e categorizzazione del rischio"
Pescara 3 dicembre 2010. Ore 1
26. ASL ROMA G - REGIONE LAZIO
Flussi Informativi e Relativi Adempimenti in Sanità Pubblica Veterinaria Valmontone 28-30/11/2012:
 - 1) Piano Regionale Molluschi Bivalvi
 - 2) Attività di controllo ufficiale degli alimenti di o.a. ore 2
27. ASL ROMA G - REGIONE LAZIO (II edizione)
Flussi Informativi e Relativi Adempimenti in Sanità Pubblica Veterinaria Valmontone 17-19/12/2012
 - 1) Piano Regionale Molluschi Bivalvi
 - 2) Attività di controllo ufficiale degli alimenti di o.a. ore 2

28. ASL ROMA H - REGIONE LAZIO
Prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi - il controllo ufficiale dalla prima vendita alla ristorazione
Anzio 29 Maggio 2014 Relazione Controlli ufficiali nella Produzione post primaria. Ore 2
29. ASL ROMA G - REGIONE LAZIO
Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca.
Valmontone 08-09 Ottobre 2014 Relazione 3 ore
a) Controlli ufficiali nella Produzione post primaria: i prodotti della pesca, controlli ufficiali nella produzione post primaria: i molluschi bivalve.
b) Problematiche chimico-tossicologiche nei prodotti ittici. Ore 2
30. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana-Regione Lazio Roma 29 ottobre 2014 Convegno palazzo INAIL
Come cambia l'etichettatura degli alimenti con il Regolamento UE 1169/2011 Relazione: ETICHETTATURA DEL PESCE ore 2
31. Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Roma 14 novembre 2014
La valutazione del rischio nel settore ittico. Aspetti igienico-sanitari, giuridici ed esperienze pratiche: il caso anisakis, quali soluzioni
Relazione : L'esperienza concreta dell'Asl all'interno del Mercato Ittico di Roma, SIMeVeP, Via Nizza 11, Roma ore 1
32. ASL RM/G
Corso di aggiornamento: Reg. CE 852/04: autocontrollo alimentare e Sistema HACCP.
Guidonia 24 Marzo 2015
Relazione: Sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti. Ore 1
33. ASL Roma 5
Corso di aggiornamento: Etichettatura dei prodotti alimentari: Le novità normative
Colleferro 30/31 Maggio 2016 relazione: Etichettatura e tracciabilità dei prodotti della Pesca.
Ore 1
34. ASL Roma 1
Corso di formazione "gli additivi nei prodotti alimentare di origine animale: normativa di riferimento, usi consentiti ed illeciti, frodi alimentari e pericoli per la salute del consumatore" 24 novembre 2016
Relazione: gli additivi nei prodotti della pesca freschi e trasformati.
Ore 2
35. ASL ROMA 5
Dipartimento Di Prevenzione Area sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare
Corso "Adeguamento delle attività di controllo ufficiale al nuovo Regolamento UE 2017/625"
I Edizione 17-19 Settembre 2019. Guidonia M. (RM) c/o C.A.R.
Responsabile scientifico del corso. Relazioni:
Oggetto, scopo e campo di applicazione. Regolamento di esecuzione n° 2019/627;
Controlli Ufficiali ed Altre Attività Ufficiali;
Metodi e Tecniche dei controlli Ufficiali.
Controperizia e Diritto al Ricorso.
Ore 4
36. ASL ROMA 5
Dipartimento Di Prevenzione Area sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare
Corso "Adeguamento delle attività di controllo ufficiale al nuovo Regolamento UE 2017/625"
II Edizione 30-31 Ottobre 2019. Guidonia M. (RM) c/o C.A.R.
Responsabile scientifico del corso. Relazioni:
Oggetto, scopo e campo di applicazione. Regolamento di esecuzione n° 2019/627;
Controlli Ufficiali ed Altre Attività Ufficiali;
Metodi e Tecniche dei controlli Ufficiali.
Controperizia e Diritto al Ricorso.
Ore 4
37. ASL ROMA 5
Dipartimento Di Prevenzione Area sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare

Corso “Adeguamento delle attività di controllo ufficiale al nuovo Regolamento UE 2017/625” III Edizione 16-17 Dicembre 2019. Guidonia M. (RM) c/o C.A.R.

Responsabile scientifico del corso. Relazioni:

Oggetto, scopo e campo di applicazione. Regolamento di esecuzione n° 2019/627;

Controlli Ufficiali ed Altre Attività Ufficiali;

Metodi e Tecniche dei controlli Ufficiali.

Controperizia e Diritto al Ricorso. Ore 4

38. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA CAMPIONAMENTO UFFICIALE Ordine dei Veterinari Provincia di Latina
Corso ECM (la giornata in immagini): “I controlli ufficiali sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi alla luce dei recenti regolamenti UE” – Fondi 26 Maggio 2023 – Palazzo Caetani.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Partecipazione a Corsi di perfezionamento in qualità di discente

1. Corso annuale di perfezionamento Sanità Pubblica Veterinaria e Legislazione Sanitaria valido per Area A e B patrocinio Università degli Studi di Bari; Bari Maggio 91 - Aprile 92;
2. Corso annuale di perfezionamento Sanità Pubblica Veterinaria e Legislazione Sanitaria valido per Area A e B patrocinio Università degli Studi di Perugia; Perugia Maggio 92 - Aprile 93;
3. Corso annuale di perfezionamento Sanità Pubblica Veterinaria valido per Area A e B patrocinio Università degli Studi di Napoli; Ceprano 31 Ottobre 92 - 23 Ottobre 93;
4. Corso annuale di perfezionamento La medicina Veterinaria nell'Europa Comunitaria valido per Area A, B, C patrocinio Università degli Studi di Pisa; Roma Dicembre 93 - Novembre 94;
5. Corso di aggiornamento (bimestrale) con esame finale Normativa vigente e competenze istituzionali nella tutela igienica degli alimenti e delle bevande; patrocinato dal Comune di Roma e dalla U.S.L. RM4; Roma 14 aprile 94 - 9 giugno 94;
6. 1° corso annuale di perfezionamento Controllo sanitario e sorveglianza sulle norme di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari della pesca patrocinio Università degli Studi di Napoli, Formia 10 Ottobre 94 - 10 Ottobre 95;
7. Corso annuale di perfezionamento La Medicina Veterinaria: nuovi orizzonti, nuove conquiste valido per le aree funzionali A-B-C patrocinio Ordine dei Medici Veterinari di Avellino, Avellino 11 ottobre 97 – 12 dicembre 98.
8. Corso di formazione “ MANAGEMENT ED ECONOMIA SANITARIA” AZIENDA USL RM G Dipartimento di Prevenzione Colleferro (RM) 30 Ottobre 98 – 9 Gennaio 99.
9. Corso in problematiche emergenti negli aspetti igienico-sanitari dei prodotti ittici Istituto Superiore di Sanità. 24 - 28 Maggio 93;
10. Corso “EPI INFO” applicazione del programma su Pc Azienda ASL RM G Dipartimento di prevenzione Colleferro, durata 4 giorni, maggio 1998.
11. Corso annuale di aggiornamento in Diritto e legislazione Veterinaria valido per le aree funzionali A-B-C Roma ASL RM C Ottobre 99/Novembre 2000.
12. Corso di aggiornamento professionale in igiene e qualità del latte nei giorni 11 - 16 -18 - 23 - 25 gennaio 86;
13. XIII CONVEGNO NAZIONALE AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti) Montesilvano (PE) 6.7.8 giugno 2003
14. Master “ Gestione e trasformazione delle risorse ittiche” Università degli studi di Teramo, Maggio-Dicembre 2002
15. Ispezione e controllo dei Prodotti della Pesca Formia (LT), 14/15 novembre 2003. UIL SANITA'
16. Gaeta, 3/4 Maggio 2006 O.P.E.S. Formazione, Igiene dei prodotti della pesca e patologie emergenti in acquicoltura

17. Corso professionalizzante: "Il controllo veterinario sui prodotti della pesca e sui Molluschi bivalvi vivi" Pescara, dal 6/10 al 01/12 2007
18. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l. Sicurezza ali Corso annuale di aggiornamento in Diritto e legislazione Veterinaria valido per le aree funzionali A-B-C Roma ASL RM C Ottobre 99/Novembre 2000.mentare negli alimenti destinati al consumo umano. Formazione a distanza 21/05/2010 – 31/12/2010.
19. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l. Le frodi alimentari: tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici Formazione a distanza 15/09/2010 al 31/12/2010,
20. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l. Sicurezza alimentare negli alimenti destinati al consumo umano Formazione a distanza 21/05/2010 al 31/12/2010
21. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l. Aspetti pratici di Prevenzione e Vigilanza nella Ristorazione Pubblica Il corso è stato superato in data 07/02/2012 Formazione a distanza 15/01/2012 al 14/01/2013
22. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l. Zoonosi emergenti e riemergenti Il corso è stato superato in data 04/09/2012 Formazione a distanza 01/02/2012 al 31/01/2013
23. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l. Attività e metodi del controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/04- Audit Il corso è stato superato in data 11/05/2013 Formazione a distanza valido fino al 14/10/2016.
24. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l.. Aspetti pratici sull'etichettatura degli alimenti alla luce della nuova normativa comunitaria- Reg. CE 1169/2011.
25. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 11,12,13 Maggio 2016
Approfondimento del pacchetto igiene: organizzazione e tecniche del controllo ufficiale
26. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l.. SOA-sottoprodotti di origine animale: scenari, prospettive, applicazione del Reg. CE 1069/2009 e Reg. UE 142/2011. Formazione a distanza valido fino al 14/10/2016.
27. PVI formazione Le Point Veterinaire Italie S.r.l.. I controlli analitici su alimenti e bevande e i diritti alla difesa aziendale. Formazione a distanza valido fino al 14/10/2016.
28. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 26,27,28 Aprile 2017 2,3 Maggio 2017
L'AUDIT SU OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE.
29. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 22,23,24,25,26 Maggio 2017
L'AUDIT DELL' AUTORITA' COMPETENTE.
30. ASL ROMA 5 GUIDONIA 17, 18, 19 aprile e 12 giugno 2018
Dipartimento di Prevenzione
Corso: Profili di salute
31. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 17,18,19,20,21 Ottobre 2018
Il Regolamento UE 2017/625: Il nuovo Regolamento sui controlli ufficiali lungo la filiera agro-alimentareagro-alimentare
32. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 12,13,14 Novembre 2018
Criteri per le attività di controllo ufficiale dei laboratori di autocontrollo con particolare riferimento alle attività di audit
33. Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. Formazione e-learning su piattaforma LMS dell'IZSLER:
La nuova Etichettatura comunitaria degli alimenti: Nozioni di diritto e annotazioni pratiche (FAD) edizione unica.
Dal 01 Marzo 18 al 30 Novembre 18

Corsi di aggiornamento svoltisi in una o più giornate:

1. Incontro sulle "Tossinfezioni alimentari"; Roma 13 giugno 1996;

2. Corso di aggiornamento professionale "Analisi cliniche nella pratica dei piccoli animali"; Roma 1 dicembre 1985;
3. Seminario di studio "Collocazione dei Servizi Veterinari all'interno dei Dipartimenti di Prevenzione e foro correlazione con i Distretti Sanitari"; Roma 17 giugno 1995;
4. Incontro di aggiornamento su "la pratica dei mattatoio nella nuova realtà tecnica e legislativa"; Roma 26 novembre 1994,
5. Corso di aggiornamento "Normativa vigente e competenze istituzionali nella tutela igienica degli alimenti e delle bevande"; Roma 27 giugno 1994;
6. Convegno mi servizi veterinari nel riordino della disciplina in materia sanitaria"; Roma 12 febbraio 1993
7. Incontro di aggiornamento per "la qualità dei latte nell'ottica della normativa nazionale e comunitaria"; Roma 17 giugno 1992;
8. Incontro di studio su "Medicinali nella Comunità Economica Europea Decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 119"; Roma 2 giugno 1992;
9. Incontro di aggiornamento per "Microbiologia prodotti carnei"; Roma 18 marzo 1992;
10. Convegno Nazionale su "Latte alimentare legge 169/89 e Decreti attuativi Nuove Competenze dei Servizio Veterinario"; Roma 14 dicembre 1991;
11. Seminario "La tubercolosi degli animali e dell'uomo, malattia di ritorno"; Roma 20 giugno 1991;
12. Convegno "Unitarietà e competenze dei servizi veterinari nel riordinamento dei Servizio Sanitario Nazionale"; Roma 1 dicembre 1990;
13. Corso di aggiornamento "Zoonosi in ambiente urbano"; Roma 10 giugno 1989;
14. Giornata nazionale di studio "Encefalopatie Spongiformi: il punto della situazione" ASL RM C, Dip. Prev., Roma 9 febbraio 2001;
15. Incontro di aggiornamento per medici veterinari "La blue tongue", caratteristiche della malattia.
L'analisi del rischio, l'epidemiologia applicata alla sicurezza alimentare e alla comunicazione al consumatore.
16. Ordine dei Medici Veterinari della Provincia dell'Aquila, Avezzano 9 giugno 2001.
"Il regolamento sull'igiene degli alimenti proposto dalla Commissione Europea" Istituto Zooprofilattico Sperimentale sede di Roma, 14 giugno 2001.
17. Giornata di studio interattiva GRUPPO DI STUDIO PRODOTTI ITTICI. ASL n°7 Ancona. Ancona, 15 ottobre 2001.
18. Conferenza Regionale dei Servizi Veterinari della Regione Lazio:
LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA NEL LAZIO PER LA SICUREZZA E LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE .ROMA,10 novembre '01 (in qualità di relatore relativamente all'applicazione del D.P.R. N°54/97).
19. Giornata di studio interattiva GRUPPO DI STUDIO PRODOTTI ITTICI. ASL n°7 Ancona. Ancona, 10 dicembre 2001.
20. 3° Seminario di Aggiornamento Aziendale ASL RM G. Colferro, 11 dicembre 2001.
21. E.C.M. (EDUCAZIONE CONTINUA IN MEDICINA): l'a,b,c Istituto Zooprofilattico Sperimentale sede di Roma, 14 febbraio 2002.
22. Tavola rotonda
Acquacoltura: economia, gestione e sicurezza alimentare Università degli studi di Teramo, Facoltà di Medicina Veterinaria Teroli, 29.06.2002
23. Conferenza Regionale dei servizi Veterinari del Lazio
"il sistema Agroalimentare nel Lazio in ordine alla sicurezza degli alimenti di origine animale", ha partecipato in qualità di relatore del lavoro "controllo ufficiale e autocontrollo degli alimenti, due sistemi a confronto".
Roma, 6/7 dicembre 2002.
24. IV° Seminario di Aggiornamento Aziendale ASL RM G. Emergenze Veterinarie: TSE-BLUE TONGUE-RESIDUI. Monterotondo (RM), 20 dicembre 2002.
25. Il Veterinario Ufficiale nel Caseificio industriale. Roma 31/10/2003 organizzato da AIVEMP.

26. Gestione Rifiuti O.A. REGOLAMENTO CE 1774/2002 Colferro (RM) 06/11/2003. ASL ROMA G
27. Il Dipartimento di Prevenzione nel nuovo assetto delle Regioni 05/12/2003 Roma S.I.Ve.M.P. e IZS Lazio e Toscana
28. Riunione Gruppo Veterinari alto e medio Adriatico Rimini, AZ. USL RIMINI 19/01/2004
29. Conferenza Regionale dei Servizi Veterinari della Regione Lazio:
"Alimenti igiene e salubrità di latte, pesce, miele nel quadro della dieta mediterranea". ROMA 12/02/04. Ha partecipato in qualità di membro del gruppo di lavoro "prodotti della pesca e molluschi bivalvi.
30. Il controllo della filiera ittica.
Rimini, 23/02/03 organizzato da Rimini Fiera S.p.A.
31. XIII CONVEGNO NAZIONALE AIVI organizzato dall'Associazione Nazionale Veterinari Igienisti
Montesilvano (PE), 6/7/8 Giugno 2003
32. Azienda USL RM/G
Prodotti Fitosanitari: Tutela della salute e sicurezza degli alimenti. Subiaco (RM) 24/25 Settembre 2004
33. Azienda USL RM/G
Organismi Geneticamente Modificati: legislazione e metodi di rilevazione Guidonia 25/26 novembre 2004
34. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Il corretto campionamento degli alimenti"
Perugia 22/23 Giugno 2004
35. Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
Corso di aggiornamento in Igiene degli Alimenti di Origine Animale Ciampino (RM) 18/19 Marzo—1/2 Aprile 2005
36. Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Perugia
"Corrette prassi operative in materie d'igiene nel settore primario d'interesse zootecnico alla luce dei nuovi regolamenti comunitari
37. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Regione Lazio Assessorato alla Sanità, Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.
"Gestione delle emergenze ambientali e sanitarie ed impatto sulla opinione dei cittadini". Roma 1 Dicembre 2005.
39. Azienda USL RM/G
Nuovi Ceppi Influenzali con Potenziale Pandemico in relazione a virus animali: strategie di prevenzione.
Guidonia 20/01/06.
40. Ministero della Salute, Direzione Generale della Salute Pubblica Veterinaria, alimenti e nutrizione.
Il ruolo del Ministero della Salute, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e Istituto Superiore di Sanità nella sicurezza alimentare
Roma, 10 Febbraio 2006.
41. Regione Emilia Romagna. Azienda Unità Sanitaria di Bologna SISTEMATICA E RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE ITTICHE Bologna 31/03-05/05 2006
42. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana
IL REG. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici. Riferimenti per la produzione e gli organismi di controllo di controllo.
Roma 6 Ottobre 2006.
43. Regione Lazio. Asclepion
"La zoonosi alla luce dei nuovi stili di vita e del commercio mondiale" Guidonia, 9.10.11. Ottobre 2006

44. Ministero della Salute Azienda USL Roma G Categorizzazione del rischio in sicurezza alimentare Guidonia 19.20.21/11/2007
45. Regione Emilia Romagna. Azienda Unità Sanitaria di Bologna
Vigilanza e ispezione dei prodotti ittici nella piccola e grande distribuzione e nella ristorazione pubblica e collettiva.
Casalecchio di Reno 15/02/2008
46. Azienda USL RM/G
L'Audit e la gestione della Qualità in sicurezza alimentare Colleferro dal 07 al 10 Ottobre 2008
47. Ministero della Salute. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana
La Produzione Primaria Nel Settore Ittico Roma, 27-28 Novembre 2008
48. Ministero della Salute Azienda USL Roma G
Il Benessere animale in allevamento, nel trasporto e nella macellazione Colleferro 11/06/2009
49. Ministero della Salute Azienda USL Roma G
La prevenzione basata sull'evidenza e appropriatezza degli interventi in sanità pubblica Guidonia 01-02/12 2009
50. Ministero della Salute
Problematiche Sanitarie dell'Esportazione di prodotti alimentari verso la Federazione Russa.
Napoli 22 Ottobre 2010
51. Ministero della Salute SEADAM Servizi
Il benessere animale e la sicurezza alimentare: il contributo degli allevatori. Roma 24 giugno 2010 Palazzo dei congressi
52. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. L'AUDIT in Sanità Pubblica Veterinaria.
Guidonia (RM) 11.12.18.19.25.26.27 Maggio 2010
53. Ministero della Salute- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana: L'AUDIT in Sanità Pubblica Veterinaria Impostazione, Supervisione e Modalità Operative.
Roma 28.29.30 Marzo, 4.5.6 Aprile 2011
54. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Progetto qualità e sicurezza degli Alimenti di origine Ittica.
Roma I.S.S. 19 Aprile 2011
55. Ministero della Salute- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana: CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI-gestione del campionamento e degli esiti.
Roma 4.5 Maggio 2011
56. Ministero della Salute- ANMVI INTERNATIONAL-AIVEMP
EMERGENZE IN SICUREZZA ALIMENTARE: PROCEDURE E GESTIONE ...
Cremona, 6-8 Giugno 2011.
57. RISCHI IN SICUREZZA ALIMENTARE CONNESSI ALL'ALIMENTAZIONE ANIMALE: INTERFERENTI ENDOCRINI E ANTIBIOTICORESISTENZA Valmontone (RM), 6-7 Dicembre 2011
58. Convegno Nazionale A.I.V.I.
Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti
Roma, 12-14 Giugno 2013 sala conferenze del Ministero della Salute 59.AiFOS -ASL ROMA G
59. Formazione generale dei Lavoratori Piattaforma S- learning di AiFOS Corso di 4 ore svoltosi dal 05/10/2013 al 14/01/2014
60. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana.
Roma 14 Febbraio 2014
Protezione degli animali durante le fasi di Macellazione

61. Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Roma 14 Aprile 2014
Le attività di polizia giudiziaria del medico veterinario nel campo della sicurezza alimentare: compiti e responsabilità.
62. Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Roma 25 settembre 2014
Il sistema di allerta rapido nell'Unione Europea: attualità e sviluppi futuri.
63. OPES FORMAZIONE UIL F.P.L. Formia, 9 Maggio 2014
Tematiche emergenti nell'ispezione sanitaria dei prodotti della pesca.
64. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 13 Maggio 2014
Escherichia Coli produttori di verocitotossina (VTEC): Epidemiologia, Diagnostica e Gestione dei risultati analitici.
65. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 11 Novembre 2014
Additivi negli alimenti
66. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 2 Marzo 2017.
Giornata Informativa sul Sistema i RASFF
67. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 20 Dicembre 2017.
Controllo Ufficiale nel settore degli alimenti: Debiti Informativi Regionali e Funzionalità CRS (Cruscotto Reportistica Sanitaria)
68. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 20 Dicembre 2017.
Il sistema di allerta rapido, la gestione di un focolaio di botulismo e l'esposizione del consumatore a residui di antiparassitari negli alimenti
69. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana. Roma 14 Maggio 2019
"il controllo ufficiale degli alimenti: dal campionamento alla gestione della non conformità"
70. REGIONE LAZIO Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria 20 Maggio 2019
Sistema Informativo di Prevenzione SIP – Modulo Sicurezza Alimentare e Veterinaria
71. ASL ROMA 5 Colleferro 23/24 maggio 2019.
"Elementi per un controllo ufficiale efficace nel settore dei Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti (MOCA)" –
72. REGIONE LAZIO Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria 17-18 Giugno 2019
Workshop "Elaborazione procedura audit laboratorio autocontrollo e relativa modulistica"
73. Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Rieti 26-27 Settembre 2019
Fondamenti, terminologia, modelli operativi ed organizzativi del procedimento amministrativo ordinario, sanzionatorio e dell'attività di polizia giudiziaria in relazione all'efficacia delle azioni esecutive a seguito dei controlli ufficiali ed alle altre attività ufficiali in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.
74. ASL ROMA 5 Guidonia 7-8-9- ottobre e 7 Novembre 2019
Corso "PIANIFICARE CON EFFICACIA"
75. ASL ROMA 5 Guidonia 01/12/2023 corso FAD "Promuovere l'equità in salute: un percorso per i responsabili di macrostruttura"

Corsi specifici su qualità ed autocontrollo, con riferimenti alle norme UNI EN ISO 9000:

1. Incontro di aggiornamento:
l'applicazione dell'autocontrollo nella piccola azienda alimentare: aspetti pratici all'approccio al "problema igiene";
Rieti, 29 Maggio 96;
2. Seminario
"Qualità e accreditamento dei servizi veterinari nelle aziende sanitarie locali" Roma, 30/31 Marzo 98 sede del FORMEZ, organizzato su richiesta S.I.Ve.M.P.

3. Corso di formazione:
Progettazione come metodica di lavoro
ASL RM G 28 Dicembre 99---24 Marzo 2000, articolato in 4 moduli per un totale di 30 ore;
4. Convegno
"il punto della situazione relativamente all'autocontrollo, alla luce della deliberazione Regionale del Lazio 5575/98, attuativa del D.Lgs 155/97;
Roma 30 Marzo 99.
5. Corso di aggiornamento obbligatorio "L'autocontrollo con il sistema HACCP" Palestrina, 8-9 Maggio 2000, ASL RM G.
6. Corso "H.A.C.C.P.: PRINCIPI, APPLICAZIONI, VALUTAZIONI. ROMA, I.Z.S. LAZIO e TOSCANA, 10,11,12 aprile 2002
7. "L'alimentarista e la sicurezza alimentare in Europa", condizione attuale e futura professionalità.
CONVEGNO Nazionale, ASL RM C, Roma 21 giugno '02

Titolo di studio

01/10/1994–02/10/1997

Specializzazione in ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

Università degli Studi di Napoli, Napoli (Italia)

Specializzazione in ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, con tesi intitolata "Residui chimici negli alimenti", conseguita il 02/10/97 con voto 50/50 e lode presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi Federico II di Napoli.

24/11/1980

Abilitazione all'esercizio della professione

Università Studi Bari, Bari (Italia)

Abilitazione all'esercizio della professione conseguita il 24/11/80 voto 99/120 presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

01/10/1975–30/10/1980

Laurea in Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Bari, Bari (Italia)

Laurea in Medicina Veterinaria con votazione 105/110, discutendo la tesi sperimentale, "La toxoplasmosi del cane", conseguita il 30/10/80 presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

italiano

Altre lingue

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Ottime competenze comunicative e spiccate capacità di gestione delle relazioni professionali acquisite durante l'esperienza di direttore f.f. U.O.C. e U.O.S.D nelle relazioni con Aziende Private, Enti Pubblici, Autorità Giudiziarie, personale subalterno e sovraordinato ed esplicitatesi attraverso colloqui verbali e frequenti comunicazioni scritte.

Competenze professionali, organizzative e gestionali

Capacità e competenze personali

Per il sottoscritto la passione per la professione esercitata quale l'ispezione dei prodotti della pesca e molluschi bivalvi nel Mercato Ittico e più in generale degli alimenti di origine animale sul vasto territorio della ASL Roma 5, è la spinta da cui deriva la grande motivazione che dopo tanti anni di lavoro è rimasta immutata.

L'onestà e l'imparzialità inoltre sono requisiti "sine qua non" difficilmente si può restare per quasi diciott'anni nella posizione di Direttore del Mercato Ittico all'ingrosso più grande d'Italia insieme a quello di Milano.

Lealtà, ottimismo, creatività, capacità di adattamento e tenacia sono altre qualità che il sottoscritto si riconosce e reputa indispensabili per affrontare un'attività impegnativa, di responsabilità e delicata al contempo quale quella che esercita.

Per fare degli esempi, in quanto a capacità di adattamento lo scrivente si è adattato al lavoro notturno ed effettua da oltre dodici anni circa novanta (90) turni notturni/anno nel mercato ittico, visto che l'attività di vendita all'ingrosso si svolge di notte; altro esempio riguardo la tenacia è il seguente: dopo numerose richieste indirizzate al Settore Veterinario della Direzione Sanitaria Regionale, relative alla necessità di censire a livello regionale le singole attività del Mercato Ittico con assegnazione di un numero di riconoscimento comunitario secondario rispetto a quello primario assegnato in un primo momento, dopo varie riunioni tecniche promosse a tal fine, è riuscito in poco meno di un anno, con grande soddisfazione, ad ottenere quanto richiesto, attraverso la determinazione del 5 maggio 2014 n° G06413 della Direzione Salute e Integrazione Socio Sanitaria della Regione Lazio "Ampliamento del numero di riconoscimento CE 2493 ai Box del mercato ittico all'ingrosso Cargest S.r.l. mediante numeri secondari".

Le capacità personali oltre che dalla propria educazione derivano anche dagli studi classici svolti dal sottoscritto che indubbiamente hanno contribuito ad esercitare molto la memoria ed ad applicare il ragionamento per risolvere problematiche quali le traduzioni di classici dal latino e dal greco; anche lo studio della storia e soprattutto della filosofia è stato fondamentale nella formazione.

Relativamente alle competenze personali le capacità comunicative, organizzative, relazionali che lo scrivente possiede sono molto importanti ma nondimeno altre soft skills quali time management (gestire il tempo in maniera efficace), flessibilità e aperture mentale, motivazione o engagement, problem solving, orientamento all'obiettivo, lavorare in team, gestione dei conflitti, decision making: la capacità di saper prendere decisioni; poi la capacità di mettersi in discussione, saper ascoltare le opinioni ed il parere dei propri collaboratori ed eventualmente assumerli se modificano favorevolmente un'attività o semplificano una procedura o ancora se contribuiscono al raggiungimento dell'obiettivo prefissato.

Tali competenze sono state acquisite durante gli studi al liceo classico, all'università, alla scuola di specializzazione e frequentando un gran numero di corsi di perfezionamento e di aggiornamento ma soprattutto durante la lunga esperienza lavorativa, quasi tutta con incarichi direzionali che hanno consentito e imposto allo stesso tempo di misurarsi con problematiche anche di vasta portata, svolgendo spesso indagini di PG con conseguenti risvolti penali. Nel corso dell'attività si è confrontato con interlocutori di livello, sia interni quali i colleghi di lavoro, la Direzione del Dipartimento di Prevenzione, la Direzione Sanitaria, Amministrativa e la Direzione Generale ed esterni quali i rappresentanti legali/gestori di grandi industrie alimentari nazionali e comunitarie, CAR S.c.p.A proprietaria/gerente del Mercato Ittico e del Centro Agroalimentare Roma, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana,

La Regione Lazio, Il Ministero della Salute, svariate Procure della Repubblica, numerosi avvocati per ricorsi contro provvedimenti amministrativi, Tribunali Civili e Penali ove è stato convocato in qualità di teste in numerosi procedimenti, la Comunità Europea ed Autorità Sanitarie degli stati membri, relativamente al Sistema I – RASFF e ad AUDIT Comunitari da parte dell'organismo FVO.

Capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali.

Le capacità organizzative del sottoscritto si esplicitano appunto nell'organizzazione e nella pianificazione dell'attività di controllo ufficiale; nella fattispecie organizza dall'anno 2003 la turnazione notturna dei Dirigenti Veterinari nel Mercato Ittico, pianifica le attività delle Ispezioni, del prelievo di campioni in esecuzione del Piano Regionale Integrato dei Controlli, degli Audit, operando un'attenta analisi del contesto al fine di valutare la quantità di attività da sottoporre al controllo in relazione alle risorse di personale, alla tempistica media necessaria per l'esecuzione del C.U. ed ai valori attesi da progetti aziendali, performance, obiettivi di budget, LEA ecc. Nella attività che svolge riveste comunque un ruolo importante la capacità di pianificare le attività proprie e del personale subalterno, dosando e quindi spesso costretto ad individuare le priorità degli interventi, organizzando e motivando il personale anche dando personalmente il buon esempio. Tutto senza mai perdere di vista gli obiettivi da raggiungere.

Le capacità relazionali dello scrivente sono notevoli, stanti i rapporti sostenuti con numerosissimi interlocutori e soprattutto di diversa estrazione e funzione sociale; a quelli descritti precedentemente vanno aggiunte le maestranze di varie provenienze, soprattutto extra comunitaria presenti nel mercato ittico all'ingrosso.

Lo scrivente è in possesso di ottime capacità comunicative, scritte, verbali ed anche di linguaggio non verbale attraverso il linguaggio del corpo, sa scegliere *“quando parlare, quando tacere, e riguardo a che cosa parlare, a chi, quando, dove e in che modo”*. Conosce e applica le regole grammaticali ma si esprime in modo chiaro e strutturato, tenendo conto degli interlocutori che ha di fronte, del contesto in cui avviene lo scambio comunicativo, dei linguaggi non verbali e dello scopo per cui si comunica.

Un'altra capacità è la persuasione, nell'accezione positiva del termine: cerca di convincere l'interlocutore con motivazioni razionali e tecniche ad accettare il suo punto di vista o a seguire idee e progetti.

Lo scrivente ha sempre cercato il raggiungimento della leadership attraverso l'autorevolezza riconosciuta dagli altri più che attraverso l'autorità conseguente al grado. L'autorità viene subito mentre l'autorevolezza la riconoscono gli altri, da fiducia all'interlocutore ed anche un senso di protezione perché viene considerata soprattutto come una guida, la capacità di rispondere ai quesiti e risolvere problemi mediante la conoscenza e la competenza.

Qui entrano in gioco le capacità tecniche, conseguite alla scuola di Specializzazione, al Master, ai numerosi corsi di perfezionamento e aggiornamento frequentati, alla grande esperienza lavorativa maturata negli anni, soprattutto in una *“palestra”* importante come il Centro Agroalimentare Roma ove insistono circa cinquanta stabilimenti dotati di riconoscimento comunitario da gestire. Molto ha contribuito anche l'esperienza maturata nelle docenze universitarie ed nei corsi di aggiornamento che hanno imposto lo studio approfondito delle più svariate normative comunitarie e nazionali, tematiche tecniche e loro applicazione nell'attività lavorativa quotidiana.

Le capacità manageriali non sono una dote a se stante ma collegate alle altre capacità già descritte. Frequentando alcuni anni or sono il corso *“MANAGEMENT ED ECONOMIA SANITARIA”* il sottoscritto ha preso consapevolezza di un diverso modo di gestire il lavoro; gestione dello stress, sicurezza e padronanza di sé e capacità di sviluppare pensiero creativo, preservare il proprio equilibrio e la propria integrità mentale in situazioni di forte tensione e impegno. La considerazione del rapporto costo/beneficio rispetto ad un'attività o ad un'ordine di materiale, la programmazione a breve, medio e lungo termine.

Un ulteriore aspetto riguarda, poi, la capacità di gestione dei collaboratori,

di responsabilizzazione e di motivazione degli stessi, la capacità di sviluppo delle *skills* (*abilità acquisite*) e dei talenti di collaboratori, subordinati, colleghi, ecc., l'abilità di delega e controllo efficaci, l'*empowerment* e l'empatia.

E' consapevole della mission aziendale, esplicitata nell'art. 2 dell'atto aziendale della ASL Roma 5, approvato con Deliberazione 933 del 19.07.2019, parzialmente modificato con deliberazione 1126 del 10.09.2019 e pubblicato sul B.U. Regione Lazio n° 84 del 17.10. 2019.

Pubblicazioni

Pubblicazioni su numerose riviste nazionali aventi ad oggetto argomenti relativi all'area di competenza: Ispezione degli alimenti di Origine Animale.

"Controllo ufficiale ed auto controllo degli alimenti di origine animale: confronto e integrazione tra i due sistemi", Autori: P. Amadei, B. Bencivenga, R. Cozzani, G. De Angelis, G. Formato, G. Loffredo, G. Masotti, G. Muratore, Giancarlo Palmieri, V. Presciutti, M. Sigismondi pubblicato sulla rivista *"Argomenti S.I.Ve.M.P."*, Periodico Ufficiale del Sindacato Italiano Veterinari Medicina pubblica, "Atti della Conferenza Regionale dei Servizi Veterinari 2003" svoltasi in Roma il 6 e 7 dicembre 2003, pag. 36-39;

• *"Autocontrollo aziendale e controllo ufficiale degli alimenti di origine animale: due sistemi a confronto"*, Autori: G. Fonnato, P. Amadei, G. De Angelis, G. Loffredo, G. Masotti, V. Presciutti, M. Sigismondi, G. Muratore pubblicato su *"Alimenta"*, Commentario Tecnico-Giuridico della Produzione Agro-Alimentare, N. I, Anno XII, gennaio 2004, pag. 13- 15;

• *"Controllo ufficiale ed autocontrollo ufficiale: contrapposizione o sinergia?"*, Autori: G. Muratore, P. Aroadei, G. De Angelis, G. Loffredo, G. Masotti, V. Presciutti, M. Sigismondi, G. Formato pubblicato su *"Il Progresso Veterinario"*, Organo Ufficiale della Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani, N. 2 , Anno LIX, 15 febbraio 2004, pag. 74-75;

• *"Autocontrollo aziendale e controllo ufficiale degli alimenti di origine animale: due sistemi a confronto"*, Autori: G. Formato; G. De Angelis; G. Loffredo, G. Masotti, V. Presciutti, M. Sigismondi, G. Muratore pubblicato su *"Eurocarni"*, Mensile di economia, politica e tecnica delle carni, N. 2, Anno XIX, febbraio 2004, pag. 87-93;

• *"INDAGINE SULL'INFESTAZIONE DA COPEPODI NEL PESCE SPADA: Mercati ittici come osservatorio epidemiologico"*. Autori : V. De Rosa; P. Zagaglia; G. Fazio; G. Muratore pubblicato su *"Atti del Congresso AIVI 2007"* di Cesenatico;

• *"Identificazione di specie ittiche: isoelettrofocalizzazione ed elettroforesi capillare, due tecniche diagnostiche a confronto"*, Autori Campagna M.C., Bucci E., Botalico N., Nardoni A., Muratore G., Cavallina R., pubblicato su *"Atti del XI Congresso Nazionale S.I.D.I.L.2009"* Parma, 30 settembre - 2 ottobre 2009 pag. 106-107.

Pubblicazione di articoli sul sito web aziendale

Lo scrivente ha pubblicato numerosi articoli sul sito delle Az. ASL RM/G e ASL Roma 5 nella rubrica news, facilmente ricavabili nella rubrica news veterinaria, relativi ad eventi salienti dell'attività della UOSD nel Centro Agroalimentare Roma quali operazioni di Vigilanza e di P.G. (polizia giudiziaria) effettuate con relative spiegazioni tecnico-scientifiche per i lettori che in molti casi, come si evince dal numeratore delle visualizzazioni, sono stati molto numerosi, in alcuni articoli anche superiori a tremila.

1. Sequestro di 500 Kg di cozze presso il Mercato Ittico di Guidonia 01.06.18 Visite: 724
2. Resorcinolo: un additivo alimentare da monitorare al più presto 06.12.2016 Visite: 1734
3. Mercato ittico di Guidonia. Sequestro kg 400 di pesce sciabola 23.08.2016 Visite:1550
4. C.A.R. di Guidonia - Sequestro di 750 Kg di prodotti della pesca freschi e congelati 13 Luglio 2016 Visite: 1162
5. Capitaneria di Porto e Servizio Veterinario donano 110 Kg di tonno rosso ad enti benefici 13.04.2016 Visite: 1030
6. Visita al Car e al Mercato Ittico della Delegazione dell'Autorità Sanitaria del GABON 22 Ottobre 2015 Visite: 1181
7. Missione FVO settore dell'acquacoltura 21 settembre - 2 ottobre 2015 Visite: 920
8. Centro Agro Alimentare - Attività didattica per il personale di P.G. della Capitaneria di Porto 07 Maggio 2015 Visite 951
9. Mercato Ittico di Guidonia - Sequestro di 1000 Kg di ostriche 27 Aprile 2015 Visite 1057
10. Sequestrati presso il Mercato Ittico di Guidonia 52 Kg di rana pescatrice infestati da Anisakis 20 Maggio2014 Visite: 2455
11. Mercato Ittico - Scoperto e interrotto traffico illecito di prodotti della pesca 24 Gennaio 2014

- Visite: 2305
12. Sequestro di 500 kg di Pesce Sciabola presso il Mercato Ittico del Centro Agro Alimentare 15 Novembre 2013 Visite: 3462
 13. Convenzione tra la Asl Roma G e l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale 31 Ottobre 2013 Visite: 2496
 14. Sequestrati e distrutti presso il Mercato Ittico di Guidonia 481 Kg di merluzzi infestati da Anisakis 01 Maggio 2013 Visite: 2222
 15. Sequestrati presso il Mercato Ittico di Guidonia 21 Q.li di pesce sciabola infestato da Anisakis 01 Marzo 2013 Visite: 2879
 16. Donati ad un'Associazione di volontariato 44 kg di tonno rosso sequestrati presso il mercato ittico di Guidonia 28 Settembre 2012 Visite: 3051
 17. Ringraziamenti visita FAO - Delegazione Bangladesh, presso Mercato Ittico ingrosso di Guidonia 16 Luglio 2012 Visite: 2903

Attività di ricerca

Progetto AQUATRACE

SVILUPPO DI METODI PER TRACCIARE E VALUTARE L'IMPATTO GENETICO DEL PESCE DI ALLEVAMENTO

Convenzione tra ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) e ASL RM/G stipulata dai rispettivi Direttori Generali il 19 Settembre 2013.

Tale progetto ha l'obiettivo di sviluppare strumenti genetici per valutare il fenomeno delle fughe dagli impianti di maricoltura e tenere traccia dell'eventuale impatto genetico sulle popolazioni selvatiche. E' quindi necessario collezionare numerosi campioni biologici di buona qualità, da esemplari conservati a 0-2° e preferibilmente entro le 24h dal decesso), georeferenziati e corredati da specifiche informazioni.

Il sottoscritto, in qualità di esperto di prodotti della pesca, visto il ruolo di Direttore f.f. della UOC Centro Agroalimentare, nell'anno 2013 ha partecipato al progetto di ricerca prelevando campioni biologici di spigola (*Dicentrarchus labrax-DL*), orata (*Sparus aurata-SA*) e rombo chiodato (*Psetta maxima-PM*) di sicura provenienza selvatica, per ogni sito come richiesto nella convenzione.

L'attività svolta è certificata da ISPRA con la nota Prot. N. 3965/2015 CRA 15 DIP.IV ACQ del 28/04/2015 avente Oggetto: Attestazione di regolare esecuzione della Convenzione tra ISPRA e Servizio Veterinario ASL RM G (Disp. 1960/2013 DG) relativamente al PR 0044020 AQUATRACE e con la nota di ringraziamento e trasmissione documentazione del 16.12.2019 inviata al sottoscritto dal Responsabile della Convenzione

Dott.ssa Sabina De Innocentiis

BIO-HBT

Dip. Per il Monitoraggio e Tutela dell'Ambiente e per la conservazione della Biodiversità - Area tutela biodiversità, habitat e specie marine protette.

ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

Competenze informatiche

Ottimo utilizzo dei principali programmi Office (Word, Excel, Power Point, Acrobat. ecc)

Ottimo utilizzo del programma regionale S.I.P per l'inserimento della Aziende Alimentari di competenza ed i controlli ufficiali effettuati presso le stesse, stampa di reportistica ed esito delle analisi sui campioni di alimenti effettuati.

Ottimo utilizzo del programma SINTESIS del Ministero della Salute per la parte riguardante la gestione ed inserimento dei controlli ufficiali effettuati sugli alimenti di origine animale oggetto di scambi comunitari sui quali l'UVAC (Ufficio Veterinario adempimenti comunitari del Ministero della Salute) dispone controlli programmati in base alla percentuale di partite transitate nel territorio di competenza e controlli obbligatori sulle partite in transito oggetto di precedenti positività e allerta.

Ottimo Utilizzo della Piattaforma Comunitaria IMSOC che comprende:

il nuovo sistema TRACES NT che a sua volta è una piattaforma informatica veterinaria per la segnalazione, la certificazione e il controllo delle importazioni, delle esportazioni e degli scambi di animali e prodotti di origine animale;

Il sistema i-Rasff di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF), ideato per la prima volta nel

1979 su proposta del Consiglio europeo, è stato istituito ufficialmente con il Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. (Punto di contatto Aziendale per il Sistema d'Allerta con n° 1734).

In entrambi i casi l'inserimento dei controlli ed il relativo risultato può essere inserito solo in formato elettronico.

Ulteriori informazioni

Lo scrivente pratica attività sportiva: ciclismo su strada, sci, trekking,

Si attesta che il presente curriculum formativo professionale è redatto in forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e smi.

Il sottoscritto dichiara, altresì, di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'art. 76 del DPR 445/2000 e smi.

DATA 29 Gennaio 2024

F.to Dott. Giuseppe Muratore