

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

GIAN LUIGI PETTINI

Nome
Data di nascita

Indirizzo
Telefono

Amministrazione

E-mail
Qualifica

Incarico
Nazionalità

ASL ROMA 5

DIR.VETERINARIO (EX 9 >5aa) >15

**Gestione Sistemi d'Allerta.
Italiana**

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

Titolo di studio
Altri titoli di studio

- Laurea in Medicina Veterinaria Febbraio 1991
- Abilitazione all'esercizio della professione m. veterinaria marzo 1991
- Scuola di specializzazione Ispezione degli Alimenti di O.A. 1994-97
- Corso annuale di Perfezionamento "San. Pub.Veterinaria e leg Sant." Bari 91/'92
- Corso annuale di Perf."S.V. e I.Pub.nel contesto delle derrate alimentari di O.A."Parma'92/'93
- Corso annuale di Perfezionamento "San. Pub.Veterinaria e leg Sanit."Perugia '93
- Corso annuale di Perfezionamento "La veterinaria dall'Italia all'Europa." Pisa '94
- Corso annuale di Perfezionamento "Legislazione Sanitaria." Ceprano '94
- Corso annuale di Perf."Epidemiologia per operatori di Sanità Pub." la Sapienza 2000/2001
- Corso annuale di Perfezionamento "Educazione Sanitaria." Perugia 2001/2002
- Master di II liv."Valoriz. e sicur. alimentare dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura" Bologna 2006/2007

ESPERIENZE LAVORATIVE (INCARICHI RICOPERTI)

- Piani di profilassi obbligatorie per il risanamento da brc,tbc,leb – Asl Ri/2 1991/98
- Incarico Provvisorio Veterinario collaboratore Area "B" – ASL ROMA 3 15/04/93-15/09/93
- Consulenze Veterinarie per il controllo degli alimenti di O.A. fornite alle mense policlinico Umberto I dal 26/06/93 al 01/06/1996
- Progetto di ricerca IZSUM dal 02/11/1996-31/12/1996
- Veterinario Coadiutore Aeroporto di Fiumicino Ministero della Salute Dal 01/06/1997 al 31/07/1998
- Assunto con avviso pubblico 01/08/1998 Asl Roma G e in via definitiva, dopo esplicazione di concorso pubblico ,il 31/12/1999

1) U.O.C. Tutela igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale dal 2000 ad oggi

1. Rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del riconoscimento e/o adeguamento igienico sanitario da parte della Regione alle normative comunitarie degli stabilimenti di lavorazione trasformazione e deposito di alimenti di O.A;
2. Rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;
3. Gestione SCIA ai sensi del Reg. CE 852/04;
4. Vigilanza su macelli pubblici e privati nonché su macelli e laboratori autorizzati al sezionamento/lavorazione delle carni;
5. Controllo ispettivo di tutti gli animali inviati alla macellazione;
6. Ispezione e controllo delle carni macellate destinate alla distribuzione o alla trasformazione;
7. Rilascio delle certificazioni per il trasporto del materiale specifico a rischio in partenza dagli stabilimenti di macellazione e trasformazione;
8. Rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di O.A.
9. Vigilanza igienico sanitaria sugli stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del Reg. CE 853/04 e su quelli registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 quali laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché sui depositi di prodotti alimentari di origine animale preimballati e quindi non soggetti a riconoscimento comunitario;
10. Giudizio di commestibilità delle carni e degli altri prodotti di origine animale;

11. *Controllo sanitario sulle carni dei suini macellati uso famiglia e di selvaggina uccisa nelle battute di caccia (cinghiali).*
12. *Ispezione e vigilanza sugli stabilimenti ed esercizi ove si producono, conservano commercializzano e somministrano sostanze di origine animale per l'accertamento della salubrità dei prodotti;*
13. *Vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi Terzi;*
14. *Elaborazione e realizzazione dei progetti finalizzati rivolti alla qualificazione di interventi mirati sul territorio;*
15. *Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo;*
16. *Educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali);*
17. *Collaborazioni e attività congiunte con altre Autorità competenti*
18. *Servizio prestato volontariamente di supporto ai colleghi reatini colpiti dal terremoto dal 2016 al 2017*

U.O.S.D. Centro Agroalimentare dal 2004 ad oggi

1. *Rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;*
2. *Gestione SCIA ai sensi del Reg. CE 852/04;*
3. *Esami organolettici: Indicatori di freschezza diretti e indiretti;*
4. *Prelievo di campioni per ricerca di sostanze chimiche quali Istamina, residui e contaminanti e additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati;*
5. *Controlli microbiologici;*
6. *Controlli parassitologici in particolare per la ricerca di larve di Anisakidi;;*
7. *Ricerca della presenza di pesci velenosi o tossici;*
8. *Rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti della pesca, dei molluschi bivalvi e degli altri alimenti di O.A. e loro derivati che transitano nel Centro Agroalimentare;*
9. *Prelievo di campioni programmati ed in caso sospetto;*
10. *Esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità competenti;*
11. *Sistemi d'Allerta nazionali e comunitari;*
12. *Piano regionale di controllo sui Molluschi bivalvi;*
13. *Audit su: Requisiti strutturali, Buone prassi igieniche, Procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/riciamo;*
14. *Collaborazione ed attività congiunte con altre Autorità Competenti;*
15. *Certificazione ufficiale su richiesta;*
16. *Certificazioni di commestibilità ed invio alla distruzione su richiesta degli operatori;*
17. *Mezzi di trasporto: verifica SCIA, idoneità, controllo durante l'attività random;*
18. *Pareri per riconoscimento comunitario e pratiche connesse, esclusivamente per gli operatori interni al Centro Agroalimentare Roma*
19. *Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo;*
20. *Educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | <ul style="list-style-type: none"> • Corso Agg. (Antropoocenosi –malatt.transmissibili dagli animali all'uomo e viceversa)Ceccano Ott- Nov1993 con es finale • 2° Seminario di Aggiornamento Aziendale Asl Roma G 16/12/2000 con es finale • 3° Seminario di Aggiornamento Aziendale Asl Roma G 11/12/2001 con es finale • Corso Agg. (Farine Animali e BSE) IZSUM 26/02/2002 con es finale • Sorv.Epid. In sanità pubbl. Vet Roma 25-28/11/2002 * 17 Ecm* con es finale • "Introduzione ai Metodi di rilevamento dei fattori di rischio biologico e chimico in Sanità Pubblica veterinaria) ISS 17-19 Dicembre 2003 * 20 Ecm* con es finale |
|---|---|

- La Paratubercolosi Bovina" Rieti 06/12/2003 *5Ecm* con es finale
 - Controllo della leishmaniosi Medici e Veterinari a confronto" 25/05/2003 Roma SGM *3 Ecm* con es finale
 - Gestione rifiuti di O.A. * Colleferro 06-13/11/2003 con es finale
 - Asp. Deont. Innovativi nella pratica Veterinaria* Narni 27/02/2004 *2Ecm* con es finale
 - Controllo sanitario delle Principali specie ittiche "Tivoli 3-4/12/2004 *8Ecm* con es finale
 - Formazione per l'individuo o per l'azienda " Roma 08/10/2004 *5Ecm* con es finale
 - prodotti fitosanitari tutela della salute e degli alimenti" Subiaco 24-25/09/2004 *9Ecm* con es finale
-
- Un Alimentazione Sana con Alimenti sani" IZSLT Roma 10/02/2005 *3Ecm* con es finale
 - Nuovi ceppi influ.con potenziale pandemico" Guidonia 13/01/2006 *4Ecm* con es finale
 - Sistematica e Riconoscimento delle Specie Ittiche" Bologna dal 31/03al05/05 2006*13Ecm* con es finale
 - I sistemi di verifica e contr.uff.in materia di sic alimentare" Guidonia 23-24-25/10/06 *16Ecm* con es finale
 - Benessere degli animali" Roma 19/04/2007 *3Ecm* con es finale
 - La Sicurezza Alimentare" Roma 19/04/2007 *3Ecm* con es finale
 - Categorizzazione del Rischio in Sicurezza Alimentare" Guidonia 19-21/11/2007 *9Ecm* con es finale
 - Compiti del produttore e dell'autorità sanitaria nella filiera del Mollusco" Bologna 23/10/2007 *8Ecm* con es finale
 - Sanità pubblica veterinaria ,investire in ricerca per garantire la sicurezza di tutti " ISS Roma 02/10/2007 con es finale
 - Vigilanza ed ispezione dei prodotti ittici nella piccola e grande distribuzione e ristorazione pubblica"Casalecchio di Reno 15/02/2008 *7Ecm* con es finale
 - Il campionamento degli alimenti e legislazione UE"Palestrina11-13/03/08*12Ecm* con es finale
 - La Produzione primaria nel settore Ittico" IZSLT Roma27-28/11/08*14Ecm* con es finale
 - L'AUDIT e la gestione della qualità in sic. Alim."Colleferro07/10/08*21Ecm* con es finale
 - Emergenze sanitarie e sistemi di Allerta in Sic.Alim."Palestrina10/11/08*13Ecm* con es finale
 - La prevenzion basata sull'evidenza e Appropri.degli inter."Guidonia 1-2/12/09*8Ecm* con es finale
 - Le clostridiosi nell'allevamento Bovino"Latina 13/03/09 *3Ecm* con es finale
 - Il benessere Animale in All.Tras.e Mac"Colleferro 11/06/09 *8Ecm* con es finale
 - Veterinaria e rischi Ambientali"IZSLT Roma 26/06/09 con es finale
 - Lotta all'uso dei veleni contro gli animali" IZSLT Roma29/11/09 *4Ecm* con es finale
 - West Nile Disease"Fise Roma 30/04/10*5Ecm* con es finale
 - "Mastiti e Qualità del Latte bovino"IZSLT Roma 25/06/10
 - "V corso Materiali a contatto con gli alimenti" Roma 20-21/09/2010 *12Ecm*
 - "aggiornamenti sulla leishmaniosi"IZSLT Fiamignano14/10/2010*3Ecm*
 - "Additivi e integratori destinati all'alim Umana e Anim."Valmontone 22-23/11/10*10Ecm*
 - "I piani di prevenzione attivi nella aslrmg e monitor."Guidonia13-14/12/10*9Ecm*
-
- "Anisakiasi:Conoscere per prevenire"Pescara16/04/11
-
- "Aspetti igienico sanitari relativi alla dep.delle acque"Guidonia 13-14/06/11 *6Ecm*
 - "Prog Qualit.e secur.degli alim.di orig. Ittica"ISS Roma 19/04/11 *1Ecm*
 - "Le Malattie Alimentari" Perugia 21/10/11 *9Ecm*
 - "Patologia Apistica:prev.,diagn. e controllo"IZSLT Roma 18-19-28/10/11*18,5Ecm*
 - "l'Antib.res. prod. Prim.e alimenti di O.A."IZSLT Roma 28/11/11 *5,3Ecm*
 - "Rischi in Sicurez.alim.conn all'alim.animale"Valmontone 6-7/12/11*11Ecm*
 - "L'Audit in Sanità pubblica Veterinaria"Roma Febbraio-Marzo2012*42,7Ecm*
 - "Flussi Inf e relativi ademp in sanità pubblica veterinaria"Valmontone 28-30/11/2012*16Ecm*
 - "Trasporto di animali affetti da patologie e gestione degli animali a terra"Roma 28/02/13*7Ecm*
 - "Sicurezza Alimentare Controlli ufficiali Criteri Microbiologici"IZSLT Roma 8-9/05/12*16Ecm*
-

- "Depressione e compliance alla terapia" 15/10/2013 *25Ecm*
- "Gli Allergeni negli alimenti" IZS TO Roma 25/09/13 *7,1Ecm*
- "Riconoscere e Gestione delle patologie delle Api" IZSLT Roma 9-16/10/13 *17,1Ecm*
- "Il contributo della Sanità Pub.Vet nella Med.Unica" ISS Roma 11/10/13 *5Ecm*
- "Sistematica e riconoscimento Delle Specie ittiche" Bologna 15-30/11/13 *36Ecm*
- "Malattie trasmissibili da vettori e sanità pubblica" Valmontone 16-18/12/13 *12Ecm*
- "Protezione degli animali in fase di macellazione" IZSLT Roma 14/02/2014 *7Ecm*
- "la Gestione delle cronicità respiratorie" Roma 24/04/14 *25Ecm*
- "Le Attività di PG del MV nel Campo sicurezza Alim" Roma 14/04/2014 *8Ecm*
- "L'attività di ricerca presso IZSLT" Roma 07/05/2014 *6Ecm*
- "Nuove strategie di Lotta alla Varroasi" IZSLT Roma 26/09/14 *4Ecm*
- "Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare" Valmontone 8-9/10/14 *12,9Ecm*
- "Sicurezza Alimentare: il ruolo del Veterinario Uff e IP" Rieti 11/12/2015 *10Ecm*
- "il controllo dell'etichettatura degli alimenti alla luce della nuova normativa comunitaria Reg UE 1169/11 " rieti 04/04/2016 *8,4Ecm*
- "L'alimentazione Equilibrata" Rieti 26/05/2016 *7Ecm*
- "Sfide e opportunità in sanità pubblica veterinaria gestione della fauna selvatica e sicurezza alimentare " Rieti 27/05/2016 *7Ecm*
- "Etichettatura dei prodotti alimentari " Colleferro 30-31/05/16 *11,5Ecm*
- "Appropriatezza del controllo di filiera dall'ape ai prodotti dell'alveare" Guidonia 06-15/06/2017 *30,8Ecm*

•

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

Madrelingua

ALTRE LINGUE

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

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

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

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

Italiano

[Francese]

[elementare]

[elementare]

[elementare]

(BUONE)

SUFFICIENTE

Buone.

Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.

Conoscenza dei comuni sistemi informatici.

Iscrizione a i sistemi informatici più comuni con pw personale

B,C

Dichiaro che quanto sopra riportato corrisponde a verità ai sensi degli art 46-47 del DPR445/200 e smi

Monterotondo 20 Gennaio 2024

Dott. Gian Luigi Pettini