

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE DOTT. FRANCESCO MARIUCCI**ALL'AVVISO PUBBLICO PER CONFERIMENTO DI INCARICO QUINQUENNALE
DI DIRIGENTE VETERINARIO****DIRETTORE UOC TUTELA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 il sottoscritto dichiara quanto segue:

<u>DATI PERSONALI</u>	
Cognome e Nome	Mariucci Francesco
Data di nascita	[REDACTED]
Indirizzo (residenza)	[REDACTED]
Indirizzo (domicilio)	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
E-mail PEC	[REDACTED]
Nazionalità	Italiana
<u>Titoli accademici e di studio</u>	Diploma di Master II livello in "Management Sanitario" Università degli Studi Niccolò Cusano - Roma Anno di conseguimento: 2019 Diploma di Scuola di Specializzazione triennale in "Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche" (equipollente alla specializzazione richiesta dall'Avviso) Università degli Studi di Perugia - Perugia Anno di conseguimento: 2000 Diploma di Corso di Perfezionamento in "Medicina dello Sport del Cavallo" Università degli Studi di Messina - Messina Anno di conseguimento: 1997 Diploma di Laurea in Medicina Veterinaria Università degli Studi di Perugia - Perugia Anno di conseguimento: 1996 Diploma di Maturità Classica Istituto Santa Maria - Roma Anno di conseguimento: 1985
<i>Elencare separatamente ciascun titolo accademico conseguito evidenziando per ognuno l'Ente e l'anno di conseguimento.</i> - lauree - specializzazioni - dottorati - master - corsi di perfezionamento	
<u>Tipologia delle istituzioni e tipologia delle prestazioni erogate</u> <i>Elencare:</i> - la tipologia delle istituzioni in cui il candidato ha svolto la	CONFAGRICOLTURA LAZIO - Corso Vittorio Emanuele II n. 101 Roma. Dal 1987 al 1992 consigliere per la provincia di Roma per un mandato. La Confagricoltura Lazio rappresenta e tutela le imprese agricole ed agrozootecniche regionali, promuovendo lo sviluppo del settore, l'innovazione e l'accesso ai finanziamenti regionali. Svolge un ruolo di rappresentanza sindacale, offre assistenza tecnica e favorisce lo sviluppo delle aziende agricole ed agrozootecniche sostenendo l'economia ed il territorio. Le principali attività includono: • rappresentanza sindacale e istituzionale

Allegato I

<i>sua attività</i> - <i>la tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime</i> <i>il candidato in alternativa all'autodichiarazione può allegare attestazione rilasciata dall'Azienda presso la quale la suddetta attività è stata svolta</i>	• consulenza ed assistenza • promozione dello sviluppo • informazione • risposte alle esigenze locali tramite strutturazione territoriale capillare. ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI – ROMA Via Emilio Pasquini n. 145 loc. Testa di Lepre Fiumicino (Rm). Dal 1987 al 1992 vice presidente della Sezione Equini per un mandato. L'Associazione Provinciale Allevatori (APA) rappresenta un'articolazione del Sistema AIA (Associazione Italiana Allevatori). Le principali attività includono: • miglioramento genetico e gestione controlli funzionali (Latte e Carne) • assistenza tecnica • valorizzazione e tracciabilità • biosicurezza e sostenibilità • formazione ENTE NAZIONALE DEL CAVALLO ITALIANO (ENCI) – ROMA Piazza Sallustio 24 (oggi UNIRE AREA SELLA). Dal 1989 al 1990 Stage retribuito Le principali attività includono: • gestione dei Performance Test • gestione ex database UNIRE/ASSI • gestione del disciplinare del cavallo da sella italiano • gestione dell'identificazione, impianto microchip, prelievo biologico SCUOLA DI CAVALLERIA – CENTRO MILITARE DI EQUITAZIONE Montelibretti (Rm) Strada Provinciale 26 a Montelibretti (Rm). Dal 3.10.1992 al 3.3.1993 Allievo Ufficiale di Complemento - Cavalleria Dal 3.3.1993 al 3.1.1994 Ufficiale di Cavalleria con il grado di sottotenente (c). Le principali attività del Centro Militare di Equitazione includono: • preparazione e formazione di cavalli e cavalieri delle Forze Armate • svolgimento attività agonistica • coordinamento dei Centri Ippici Militari delle F.A. • promozione dell'immagine delle F.A.
--	---

ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI CAVALLO DI RAZZA MAREMMANA (ANAM)

Via Canova 13/A Grosseto.

Dal 1996 al 2003 **veterinario fiduciario**

Le principali attività dell'**ANAM** includono:

- selezione e miglioramento genetico
- impianti microchip e prelievi biologici (DNA)
- gestione BDN (Banca Dati Nazionale)
- coordinamento percorsi formativi ed informativi

UNIRE - AREA SELLA Via Cristoforo Colombo 283-A Roma.

Dal 1998 al 2003 **veterinario fiduciario**.

Le principali attività

dell'**UNIRE -AREA SELLA** includono:

- selezione e miglioramento genetico
- impianti microchip e prelievi biologici (DNA)
- gestione BDN (Banca Dati Nazionale)
- coordinamento percorsi formativi ed informativi

FISE (FEDERAZIONE ITALIANA SPORT EQUESTRI) Viale Tiziano 74 Roma.

Dal 1998 al 2003 **Veterinario fiduciario**.

Le principali attività della **FISE** includono:

- promozione, regolamentazione ed organizzazione degli Sport Equestri in Italia
- gestione delle discipline
- percorsi formativi e certificativi
- coordinamento eventi nazionali ed internazionali
- promozione e sport sociale
- tutela del benessere del cavallo

AZIENDA SANITARIA LOCALE FROSINONE Via Armando Fabi Frosinone.

Dal 01.03.2003 al 31.07.2003 **Dirigente Veterinario** Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche. Le principali attività includono:

- tutela Igienico sanitaria degli allevamenti e benessere animale
- vigilanza e pareri per il trasporto di animali vivi e sottoprodotti di O.A.
- tutela igienico sanitaria degli alimenti destinati agli animali da reddito e da affezione, sorveglianza BSE e scambi comunitari
- vigilanza sul farmaco veterinario e sulla presenza di residui nelle produzioni zootecniche

- vigilanza sull'uso di sostanze ormonali ed antiormonali negli animali le cui carni ed i cui prodotti siano destinati all'alimentazione umana
- vigilanza su importazione, esportazione e transito di animali, dei prodotti e degli avanzi animali
- raccolta, trasporto e trattamento delle spoglie animali
- controllo sulla filiera produttiva del latte (allevamento e trasporto)
- controllo del patrimonio apistico e produzione del miele
- commercio ed allevamento di animali da compagnia ed esotici

AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 Tivoli (Rm)

Dal 01.08.2003 al 30.11.2004 e dal 01.01.2005 ad oggi **Dirigente Veterinario Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati** nell'ambito della **UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale**, con attività svolte anche nella **UOSD Centro Agroalimentare (ora UOS Centro Alimentare)**.

Le principali attività della **UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale** includono:

- 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;
- Rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;
- Gestione SCIA ai sensi del Reg. CE 852/04;
- Vigilanza su macelli pubblici e privati nonché su macelli e laboratori autorizzati al sezionamento/lavorazione delle carni;
- Controllo ispettivo di tutti gli animali inviati alla macellazione;
- Ispezione e controllo delle carni macellate destinate alla distribuzione o alla trasformazione;
- Rilascio delle certificazioni per il trasporto del materiale specifico a rischio in partenza dagli stabilimenti di macellazione e trasformazione;
- Rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di O.A.
- 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;
- Giudizio di commestibilità delle carni e degli altri prodotti di origine animale;
- Controllo sanitario sulle carni dei suini macellati uso famiglia e di selvaggina uccisa nelle battute di caccia (cinghiali).
- 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;
- Vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi Terzi;
- Elaborazione e realizzazione di progetti finalizzati rivolti alla qualificazione di interventi

	mirati sul territorio; • Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo; • Educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali); • Collaborazioni e attività congiunte con altre Autorità competenti. Le principali attività della UOSD Centro Agroalimentare (ora UOS Centro Alimentare) includono: • Rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria; • Gestione SCIA ai sensi del Reg. CE 852/04; • Esami organolettici: Indicatori di freschezza diretti e indiretti; • Prelievo di campioni per ricerca di sostanze chimiche quali Istamina, residui e contaminanti e additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati; • Controlli microbiologici; • Controlli parassitologici in particolare per la ricerca di larve di Anisakidi; • Ricerca della presenza di pesci velenosi o tossici; • 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; • Prelievo di campioni programmati ed in caso sospetto; • Esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità competenti; • Sistemi d'Allerta nazionali e comunitari; • Piano regionale di controllo sui Molluschi bivalvi; • Audit su: Requisiti strutturali, Buone prassi igieniche, Procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/ricambio; • Collaborazione ed attività congiunte con altre Autorità Competenti; • Certificazione ufficiale su richiesta; • Certificazioni di commestibilità ed invio alla distruzione su richiesta degli operatori; • Mezzi di trasporto: verifica SCIA, idoneità, controllo durante l'attività random; • Pareri per riconoscimento comunitario e pratiche connesse, esclusivamente per gli operatori interni al Centro Agroalimentare Roma che ne facciano richiesta, previa autorizzazione di CAR S.c.p.A., proprietaria dell'immobile. • Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo; • Educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti.

<u>Esperienze lavorative</u>	
<i>Elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto evidenziando per ognuno:</i> - <i>nome e indirizzo dell'Azienda / Ente</i> <i>(specificare se pubblica o privata o accreditata con SSN)</i> - <i>periodo lavorativo</i> <i>(da gg.mm.aa. – a gg.mm.aa.)</i> - <i>qualifica ricoperta e tipologia del</i> <i>rapporto di lavoro (lavoro subordinato, incarico libero prof.le ecc.)</i> - <i>principali mansioni e responsabilità</i> <i>(specificare l'attribuzione di eventuali incarichi manageriali: direzione di moduli organizzativi, strutture semplici, strutture complesse e la normativa di riferimento)</i>	Dal 06.05.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Incarico di natura gestionale: Direzione di Struttura Semplice – UOS Centro Alimentare, quale articolazione interna della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, nell'ambito della macrostruttura Dipartimento di Prevenzione, in ottemperanza dell'art. 23 CCNL Area Sanità 2019/2021, come da Deliberazione del Direttore Generale n. 0001017 del 06.05.2026. Dal 01.12.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Nomina quale Coordinatore del Gruppo Operativo Interdisciplinare (GOI) - Centro Agroalimentare di Roma (CAR), afferente al Dipartimento di Prevenzione, come da Determinazione Dirigenziale del Referente del Dipartimento di Prevenzione n. 128/1000 del 01/12/2025. Il Gruppo Operativo Interdisciplinare – CAR pianifica e coordina Controlli Ufficiali multidisciplinari nei confronti degli Operatori della Filiera Alimentare presenti nel Centro Agroalimentare di Roma, nell'ottica di promuovere l'implementazione di modelli di presa in carico basati sull'approccio interprofessionale ed interdisciplinare in relazione alla necessità di raggiungere specifici obiettivi. Le Unità Operative coinvolte, le cui attività sono pianificate e coordinate dal GOI sono: UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale; UOC Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro; UOSD Igienico degli Alimenti e Nutrizione. Dal 20.01.2026 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Componente del Gruppo di Lavoro Multidisciplinare Piano dei Controlli – Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, come da Determinazione del Referente del Dipartimento di Prevenzione n. 12/1000 del 20/01/2026. Il gruppo Multidisciplinare è costituito da un rappresentante per ciascuna delle Unità Operative che afferiscono all'Area di Coordinamento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare nell'Ambito del Dipartimento di Prevenzione. Il Gruppo Multidisciplinare ha il compito di elaborare e redigere nonchè coordinare e monitorare l'applicazione del Piano dei Controlli in Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, sulla base dei LEA di riferimento. Il Piano costituisce il documento di pianificazione dei Controlli Ufficiali, nell'ambito dell'Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in attuazione a quanto previsto dal PCNP e dal Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC). Sulla base del suddetto Piano vengono programmate le specifiche attività di Controllo Ufficiale nell'ambito delle singole Unità Operative afferenti alla Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Dal 01/12/2025 al 02/01/2026 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Elaborazione di Ipotesi di Pianificazione Pluriennale e Programmazione annuale dei Controlli Ufficiali da espletare nei confronti degli Operatori della Filiera Alimentare ubicati all'interno del Mercato Ittico – CAR, sulla base dell'analisi del rischio e previa approfondita <u>analisi di contesto</u>, su richiesta del Referente del Dipartimento di Prevenzione.

DAL 01/10/2007

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Veterinario Responsabile della pianificazione, programmazione ed espletamento dei Controlli Ufficiali presso i seguenti STABILIMENTI RICONOSCIUTI quali Stabilimenti a temperatura controllata per deposito, frazionamento e glassatura di prodotti della pesca e prodotti di acquacoltura freschi, deposito prodotti ittici surgelati e centro di spedizione Molluschi bivalvi vivi:

Stef Seafood Italia srl n. riconoscimento CE IT D 852 F – Tivoli (Rm):

Stabilimento/Piattaforma a temperatura controllata per deposito, frazionamento e glassatura di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, prodotti di acquacoltura e centro di spedizione di Molluschi bivalvi vivi.

All'interno di tale Stabilimento operano numerose Ditte, regolarmente registrate presso l'UVAC, coinvolte nelle attività di deposito, frazionamento e glassatura di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, prodotti di acquacoltura e spedizione di Molluschi bivalvi vivi.

Tale piattaforma rappresenta una delle principali realtà dell'Italia Centrale nell'ambito dell'immissione sul mercato di prodotti della pesca, di acquacoltura e di molluschi bivalvi (cessazione attività 31.07.2020);

Med Sealog Italia srl n. riconoscimento CE IT D 852 F – Tivoli (Rm):

Stabilimento/Piattaforma a temperatura controllata per deposito, frazionamento

E glassatura di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, prodotti di acquacoltura

e centro di spedizione di Molluschi bivalvi vivi.

All'interno di tale Stabilimento svolgono la loro attività numerosi

Operatori della Filiera Alimentare, regolarmente registrati presso l'UVAC, coinvolti nelle attività di deposito, frazionamento e glassatura di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, prodotti di acquacoltura e spedizione di Molluschi bivalvi vivi.

Tale piattaforma rappresenta una delle principali realtà dell'Italia Centrale nell'ambito dell'immissione nel mercato di prodotti della pesca, prodotti di acquacoltura e molluschi bivalvi.

Nei confronti dei numerosi Operatori della Filiera Alimentare che svolgono la propria attività nei suddetti Stabilimenti/Piattaforme vengono realizzati i seguenti Controlli Ufficiali:

- 1) **esami organolettici indicatori di freschezza diretti e indiretti;**
- 2) **prelievo di campioni** per la ricerca di sostanze chimiche quali Istamina, residui, contaminanti, additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati;
- 3) **controlli microbiologici;**
- 4) **controlli parassitologici** in particolare per la ricerca di larve di Anisakidi;
- 5) **ricerca della presenza di pesci velenosi o tossici;**
- 6) **rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti della pesca**, dei molluschi bivalvi e degli altri alimenti di origine animale e loro derivati che transitano nella piattaforma;
- 7) **prelievo di campioni in base a piani programmati** o in caso di sospetto;
- 8) **esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC)** e da altre Autorità Competenti;
- 9) **sistemi d'Allerta nazionali e comunitari;**
- 10) **Piano Regionale di controllo sui molluschi bivalvi;**
- 11) **AUDIT** su requisiti strutturali, buoni prassi igieniche, procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/ricambio;
- 12) **collaborazione con altre Autorità Competenti;**
- 13) **certificazioni ufficiali su richiesta;**
- 14) **certificazioni di commestibilità ed eventuale invio alla distruzione** su richiesta degli operatori;
- 15) **controlli "random" sui mezzi di trasporto.**

Dal 12.01.2026

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

	nomina quale membro della componente elettiva del Comitato del Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 5 come da Deliberazione del Direttore Generale n. 30 del 12.01.2026. Partecipazione quale membro componente alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono valutate e adottate strategie organizzative ed esecutive riguardo le attività pertinenti alle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione. Dal 01.01.2026 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Nomina a Sostituto del Direttore ff della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Attività di direzione della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale in occasione dell'assenza del Direttore ff. Dal 01.01.2026 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Acquisizione qualifica Auditor delle Autorità Competenti, come da attestazione del 11.12.2025 Tale qualifica permette al personale delle Autorità Competenti di cui all'articolo 2, comma 1 del Decreto Legislativo n. 27/2021 di svolgere attività di Audit nei confronti di Autorità Competenti ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2027/625 – Standard di Funzionamento AC. 02.12.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Partecipazione all'AUDIT di SISTEMA effettuato dalla Regione LAZIO nei confronti del Dipartimento di Prevenzione ASL ROMA 5 in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Durante l'AUDIT sono state presentate all'Autorità Competente Regionale le pianificazioni, pluriennali, le programmazioni annuali, le procedure dipartimentali nonché tutta la documentazione probante le attività multidisciplinari nell'ambito dell'Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare. 03.12.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Partecipazione all'AUDIT di SETTORE effettuato dalla Regione LAZIO nei confronti della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale della ASL ROMA 5 in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Durante l'AUDIT sono state presentate all'Autorità Competente Regionale le pianificazioni, pluriennali, le programmazioni annuali, le procedure operative interne nonché tutta la documentazione probante le attività svolte dalla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Anno Accademico 2025/2026 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
--	--

	Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Titolare di docenza universitaria A.A. 2025/2026 Università degli Studi di Roma Tor Vergata Facoltà di Medicina e Chirurgia CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Ore di insegnamento: 24 Dal 05.11.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Nomina a Coordinatore del Nucleo di Valutazione Interno alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Tale Nucleo, coordinato dal sottoscritto, è composto da un rappresentante della Dirigenza Veterinaria ed un rappresentante dei Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. La finalità è quella di valutare la compilazione dei Verbali Prelevamento Campioni, individuare le eventuali anomalie nella redazione degli stessi, raggruppare tali anomalie in "gruppi omogenei di non conformità" attraverso l'inquadramento nell'ambito degli errori attivi o errori latenti, proporre l'organizzazione di riunioni interne alla UOC nelle quali condividere le criticità riscontrate e tramite "brainstorming" raccogliere tutte quelle idee generate quali potenziali soluzioni delle criticità, individuare le idee più adatte alla soluzione delle specifiche non conformità condividendo tale scelta con tutti i componenti il gruppo di "brainstorming". Tale attività è finalizzata ad un crescente miglioramento qualitativo nell'espletamento dell'attività. Dal 01.06.2025 al 31.12.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Nomina a Sostituto del Direttore ff della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Attività di direzione della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale in occasione dell'assenza del Direttore ff. Dal 06.08.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Nomina Componente delle Rete dei Facilitatori della ASL ROMA 5, come da nota del Direttore Generale protocollo 30766 del 06.08.2025. La Rete dei Facilitatori vuole essere uno strumento teso a promuovere trasversalità ed integrazione all'interno dell'Organizzazione, a supporto della Governance Clinico-Organizzativa e della valorizzazione delle competenze professionali presenti nei servizi. Le principali azioni dei Facilitatori includono: • supporto all'implementazione dei progetti formativi, organizzativi e di miglioramento della Qualità • promozione della cultura della sicurezza, dell'appropriatezza e della centralità della persona assistita • condivisione di buone pratiche, implementazione di protocolli e procedure e l'identificazione di criticità nei contesti operativi • il sostegno nei processi di cambiamento organizzativo e di innovazione dei modelli assistenziali • il contributo attivo alle attività di sorveglianza epidemiologica, con particolare riferimento alla rilevazione, analisi e diffusione dei dati relativi a Eventi Sentinelle, Infezioni Correlate all'Assistenza ed altri indicatori di Rischio Clinico. Dal 01.01.2025 al 30.06.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
--	--

	Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Componente Gruppo di Lavoro per la redazione del Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC) quale rappresentante della UOC Tutela Igienica Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Il PAIC costituisce il documento di pianificazione dei Controlli Ufficiali, nell'ambito dell'Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in attuazione a quanto previsto dal PCNP e dal Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC). Sulla base del PAIC vengono programmate le specifiche attività di Controllo Ufficiale nell'ambito delle singole Unità Operative. Dal 06.12.2024 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Nomina componente Team per le Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, quale delegato per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Come da Deliberazione del Commissario Straordinario ASL ROMA 5 n. 001483 del 06.12.2024. Le principali funzioni del Team (come previsto dalla Deliberazione Regione Lazio 19 settembre 2024 n. 712- modifica della Deliberazione di Giunta Regionale n. 1944 del 6 aprile 1999. Approvazione delle "Linee di indirizzo per la gestione di casi e focolai da malattie veicolate da alimenti") sono:. • stabilire le Linee di Indirizzo per l'applicazione delle procedure di gestione degli episodi di MTA, tenendo conto dell'organizzazione e delle risorse della propria ASL; • monitorare attraverso periodici incontri programmati l'attività svolta all'interno della propria ASL, inerente la gestione degli episodi di malattia veicolata da alimenti; • individuare eventuali criticità nella gestione dei singoli episodi; • fornire attività di supporto, qualora richiesto, al personale direttamente coinvolto nella gestione del singolo episodio. Dal 01.01.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Incarico a redigere la nuova Procedura relativa alla Verifica dell'Efficacia dei Controlli Ufficiali ed a coordinare le attività relative alla sua applicazione nell'ambito dei Controlli Ufficiali espletati da Personale Ispettivo afferente al la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, attraverso la valutazione di una serie predeterminata di indicatori, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità. Dal 01.01.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Coordinamento e supervisione delle attività di Controllo Ufficiale in applicazione della Deliberazione della Giunta Regionale del 22 novembre 2024 n. 1000.deteG18155 30/12/2024 CMRC-2025-0006939 del 14/01/2025, che approva la Direttiva del Direttore della Direzione Ambientale, Cambiamenti Climatici, Transizione Energetica e Sostenibilità, Parchi agli Enti di Gestione delle Aree Naturali Protette Regionali del Lazio- Attuazione del Piano Regionale Interventi urgenti per la gestione, il controllo e l'eradicazione della Peste Suina Africana (PRIU) – anni 2025-2029. Le suddette attività consistono in supervisione alle operazioni di stordimento, tramite tecnica di
--	--

elettronarcosi ed immediato abbattimento in loco, tramite dissanguamento, nei confronti degli animali catturati, da parte del Soggetto affidatario del Servizio, all'interno dei Parchi ed Aree Protette che aderiscono all'iniziativa.

Dal 01.11.2024 al 31.12.2025 (Stagione Venatoria 2024/2025)

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi dell'Ordinanza n. 5/2024 del Commissario Straordinario alla Peste Suina Africana: "Misure di eradicazione e sorveglianza della Peste Suina Africana". Valutazione misure di biosicurezza per gli abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per Peste Suina Africana (PSA).

Attività svolte:

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

Dal 01.10.2024 al 31.12.2025

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Coordinatore del Gruppo di Lavoro Dipartimentale "Giubileo 2025"

Il gruppo di lavoro ha redatto un "Piano di Sorveglianza Dipartimentale" nonché delle "Linee Guida per il Programma Aziendale di preparazione e di accoglienza sociale, assistenziale e sanitaria" inoltrati alla Direzione Sanitaria ed alla Direzione Generale, allo scopo di prevenire e gestire eventuali emergenze sanitarie durante l'evento **Giubileo della Chiesa Cattolica 2025**. Tale Piano prevede l'espletamento di attività coordinate tra le differenti Unità Operative che afferiscono al Dipartimento di Prevenzione (UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, UOC Igiene e Sanità Pubblica, UOC Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, UOSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione) e tra gli altri Dipartimenti aziendali.

Anno Accademico 2024/2025

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Titolare di docenza universitaria A.A. 2024/2025

Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Facoltà di Medicina e Chirurgia

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

Corso Integrato 8058908-Scienze Interdisciplinari II

Modulo: **Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**

Ore di insegnamento: 24

	Dal 03.10.2024 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Supervisore in qualità di tutor delle attività di “Tirocinio” presso la ASL ROMA 5 dei Medici Veterinari specializzandi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Corso di Laurea Specialistica in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi Federico II di Napoli, come da Convenzione stipulata tra la ASL ROMA 5 e l'Università degli Studi Federico II di Napoli (Delibera n. 1096 del 03.10.2024): tale attività consiste nel selezionare gli Stabilimenti presenti nel territorio della ASL ROMA 5 nei quali gli Specializzandi dovranno svolgere le attività previste dallo specifico piano di studi ed organizzare le singole giornate di tirocinio pratico per ciascun specializzando. Dal 01.01.2024 al 30.06.2024 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Componente Gruppo di Lavoro per la redazione del Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC) 2024 quale rappresentante della UOC Tutela Igienica Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Il PAIC costituisce il documento di pianificazione dei Controlli Ufficiali, nell'ambito dell'Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in attuazione a quanto previsto dal PCNP e dal Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC). Sulla base del PAIC vengono programmate le specifiche attività di Controllo Ufficiale nell'ambito delle singole Unità Operative. Dal 01.01.2024 al 31.12.2024 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B) Dirigente incaricato per l'espletamento della Verifica dell'efficacia dei Controlli Ufficiali nell'ambito della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità. Dal 01.01.2024 ad 30.06.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Componente del Gruppo di Lavoro Regione Lazio per l'implementazione del Sistema Informatico per la Prevenzione (SIP) in rappresentanza della ASL ROMA 5. Il gruppo ha il compito di valutare l'utilizzo del Sistema Informatico SIP, rilevarne le principali criticità ed individuare gli opportuni correttivi da apportare, al fine di garantire una maggiore efficacia ed efficienza del suddetto Sistema, che rappresenta la principale banca dati regionale relativamente ai Controlli Ufficiali in ambito di Sicurezza Alimentare. Dal 01.01.2024 ad 31.12.2024 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Plurime sostituzioni del Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B). Attività di direzione della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale in occasione di assenza del Direttore e del sostituto designato.
--	---

Dal 01.12.2023 al 01.02.2024 (Stagione Venatoria 2023/2024) ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi della Deliberazione 30 novembre 2022 n. 1123 “Piano Regionale per l'eradicazione della Peste Suina Africana” – Valutazione misure di biosicurezza per gli abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per peste suina africana: • formazione del personale; • valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate; • valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature; • valutazione del corretto smaltimento dei visceri; • valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA; • identificazione delle carcasse; • stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA. Anno Accademico 2023/2024 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B) Titolare di docenza universitaria A.A. 2023/2024 Università degli Studi di Roma Tor Vergata Facoltà di Medicina e Chirurgia CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Ore di Insegnamento: 24 Dal 20.11.2023 al 30.06.2025 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) nomina quale membro del Comitato del Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 5 come da Deliberazione del Direttore Generale n. 002080 del 20.11.2023. Partecipazione quale membro componente alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono valutate e adottate strategie organizzative ed esecutive riguardo le attività pertinenti alle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione. Dal 01.01.2023 al 30.06.2023 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Componente Gruppo di Lavoro per la redazione del Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC) 2023 quale rappresentante della UOC Tutela Igienica Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Il PAIC costituisce il documento di pianificazione dei Controlli Ufficiali, nell'ambito dell'Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in attuazione a quanto previsto dal PCNP e dal Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC). Sulla base del PAIC vengono programmate le specifiche attività di Controllo Ufficiale nell'ambito delle singole Unità Operative.

Dal 01.12.2022 al 01.02.2023 (Stagione Venatoria 2022/2023) ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B) Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi della Deliberazione 30 novembre 2022 n. 1123 “Piano Regionale per l'eradicazione della Peste Suina Africana” – Valutazione misure di biosicurezza per gli abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per peste suina africana. Sono state espletate attività di: • formazione del personale; • valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate; • valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature; • valutazione del corretto smaltimento dei visceri; • valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA; • identificazione delle carcasse; • stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA. Dal 20/01/2022 al 15/02/2022 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2021, quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) per la ASL ROMA 5. Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati. Dal 01/10/2021 ad oggi ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Dirigente Veterinario responsabile della pianificazione e dell'espletamento dei Controlli Ufficiali presso lo Stabilimento di Trasformazione Prodotti Lattiero Caseari: La Quercia srl Via E. Forlanini n. 37 Guidonia Montecelio (Rm) n. di Riconoscimento CE IT 12-038. Tale Stabilimento rappresenta la struttura riconosciuta per <u>attività di caseificazione più importante, per quantitativo di prodotto commercializzato, all'interno del territorio della ASL ROMA 5</u>; infatti, oltre a rappresentare uno tra i principali produttori in ambito nazionale, effettua attività settimanali di export di Prodotti Lattiero-Caseari e Latticini verso U.S.A., Canada ed altri Paesi extra UE. Dal 01/08/2021 al 06/05/2026 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Incarico di natura professionale CSRIV1 attribuito con Deliberazione n. 1208 del 19.07.2021: “Sicurezza Alimentare – Filiera del Latte e delle Uova”, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, della durata di cinque anni, ai sensi dell'art. 19 del CCNL Area Sanità triennio 2016-2018. Tale incarico viene espletato attraverso attività di coordinamento interdisciplinare: 1) un aggiornamento costante della banca dati inerente gli Stabilimenti Registrati e gli Stabilimenti Riconosciuti le cui
--

	attività sono ascrivibili alla filiera del latte e delle uova, l'individuazione dei criteri per la Categorizzazione del Rischio di tali Stabilimenti, la definizione della frequenza dei Controlli Ufficiali conseguentemente alla valutazione del rischio, l'individuazione della tipologia dei Controlli Ufficiali sulla base delle risultanze dei Controlli espletati nell'ultimo triennio, l'elaborazione di un programma di Ispezioni da effettuare il primo biennio, di Screening da effettuare il terzo anno ed un programma di Screening Mirato da realizzare durante il quarto e quinto anno; 2) attività di coordinamento nella gestione delle eventuali "Non Conformità" che si appalesassero durante i Controlli Ufficiali programmati nei suddetti Stabilimenti Riconosciuti e Registrati ubicati all'interno dei territori comunali afferenti alla ASL ROMA 5; 3) attività di coordinamento interdisciplinare nella gestione di eventuali "Non Conformità" riscontrate da Personale Ispettivo afferente alla UOC "Sanità Animale" ed alla UODSD "Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche" riguardo allevamenti Bovini ed Ovi- Caprini da latte che effettuano conferimento dello stesso a strutture deputate ad attività di caseificazione, tali da risultare ostative al normale conferimento del latte stesso, nonché allevamenti avicoli che conferiscono uova a centri di Imballaggio; 4) redazione ed aggiornamento di Procedure Operative inerenti i Controlli Ufficiali negli Stabilimenti Riconosciuti e Registrati operanti nella filiera del Latte e delle Uova, presenti nel territorio della ASL ROMA 5. Dal 17/06/2021 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) <u>Idoneità all'incarico di Direttore di Struttura Complessa per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale quale secondo classificato allo specifico Avviso Pubblico espletato dalla ASL ROMA 5 come da deliberazione Direttore Generale ASL ROMA 5 n. 0010139 del 17.06.2021.</u> Dal 01/01/2021 al 24/02/2021 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2020, quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) per la ASL ROMA 5. Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l'attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a
--	---

	proporre interventi correttivi adeguati. Dal 01/11/2018 al 19/07/2021 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B) Incarico di natura professionale ai sensi dell'art. 27 del CCNL 98/01 attribuito con Deliberazione n. 861 del 12.10.2018: “Sicurezza Alimentare – “Aree mercatali”, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, della durata di cinque anni. Elaborazione ed attuazione, in qualità di responsabile, del progetto “Mercati Sicuri”, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, che comporta il coordinamento di Dirigenti Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo al fine di elaborare un programma di sorveglianza nei confronti degli Operatori Alimentari che afferiscono alle aree mercatali di tutto il territorio della ASL ROMA 5. Nel mese di settembre 2019 il suddetto Progetto è stato formalmente approvato e reso operativo dal Direttore f.f. del Dipartimento di Prevenzione, con assegnazione di Personale Veterinario, Tecnico della Prevenzione ed amministrativo. Il Progetto di durata biennale (conclusione il 31.12.2020) ha l'obiettivo finale di predisporre un piano sorveglianza (“screening mirato” ai sensi del Regolamento UE 2017/625) efficace ed efficiente nei confronti degli Operatori del settore Alimentare che afferiscono alle aree mercatali dell'intero territorio della ASL ROMA 5. Dal 11/03/2020 al 31.12.2022 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Programmazione e Coordinamento delle attività del personale afferente alla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale e U.O.S.D. Igiene Alimenti e Nutrizione, per il Distretto di Tivoli, relativamente ai Controlli Ufficiali nell'ambito degli Esercizi commerciali e Stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale e vegetale, per valutare la conformità alle varie Disposizioni emanate in conseguenza all'emergenza sanitaria COVID-19. Sono stati programmati ed espletati numerosi Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare attraverso un'intensa collaborazione multidisciplinare che ha coinvolto il Personale Ispettivo afferente alla UOSD Igiene Alimenti e Nutrizione e la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Dal 06/12/2019 al 26/02/2020 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Partecipazione, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B), alle riunioni del “Coordinamento Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria”, costituito con Determinazione Dirigenziale n. 128 THE del 06.12.2019 e presiedute dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione o suo delegato. Le convocazioni del suddetto Coordinamento sono state successivamente sospese a causa dell'emergenza COVID-19. Nell'ambito delle riunioni svoltesi sono state elaborate ed adottate procedure per implementare la cooperazione ed il coordinamento delle attività espletate dalle Unità Operative afferenti all'Area di Coordinamento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, attraverso un approccio integrato basato sulla multidisciplinarietà in ottica “One Health”. Dal 01/01/2020 al 24/02/2020 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero
--	---

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

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

11/12/2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

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

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

SETTEMBRE /DICEMBRE 2019:

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Responsabile Scientifico e Relatore del CORSO DI FORMAZIONE INTERNA:

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

I° edizione 17/19 settembre 2019;

II° edizione 30/31 ottobre 2019

III° edizione 16/17 dicembre 2019

CORSO INTERNO ECM ASL ROMA 5

SETTEMBRE/NOVEMBRE 2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

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

10/05/2019

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Delegato dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 5 a rappresentare il Dipartimento in occasione della presentazione ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL del Lazio del Sistema Informativo per la Prevenzione (SIP) Modulo Sicurezza Alimentare.

Dal 01/10/2018 al 09/04/2019
 ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
 Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)
Partecipazione al “Tavolo Tecnico” per la realizzazione del Sistema Informativo per la Prevenzione (SIP) - Sicurezza Alimentare, presso la **Regione Lazio**, quale referente per la **ASL ROMA 5**, in **rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)**.
 L'attività espletata durante i lavori del suddetto “Tavolo Tecnico” regionale ha portato alla realizzazione dell'attuale Sistema Informativo utilizzato (SIP), quale banca dati informatica, nell'espletamento dei Controlli Ufficiali da parte delle Unità Operative che afferiscono alla Sicurezza Alimentare.

DAL 01.06.2015 AL 31.12.2018
 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
 Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)
 Dirigente **Veterinario incaricato** dal Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B) **di coordinare** le attività inerenti la **categorizzazione del Rischio** ed i conseguenti **Controlli Ufficiali** (“programmati” e “ad hoc” quali Allerte, Controlli su richiesta dell'UVAC, Traces, Controlli su richiesta e/o in collaborazione con altri Enti, etc.), **nei seguenti Stabilimenti Riconosciuti e Registrati** che operano produzione, lavorazione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati, ubicati nei Distretti di Monterotondo e Guidonia:

Alibrandi Lavorazioni Carni - FONTENUOVA (Rm) n. riconoscimento **CE IT 9452 LP**: stabilimento di sezionamento di carni di ungulati domestici, lavorazione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente, trasformazioni di prodotti a base di carne;

Murri Distribuzione - MONTEROTONDO (Rm) n. riconoscimento **CE IT 12 197**: deposito frigorifero autonomo ed impianto di riconfezionamento;

Tradizioni di Campagna – MONTEROTONDO (Rm) Deposito Frigorifero all'ingrosso;

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

Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – MONTEROTONDO (Rm) Stabilimento di macellazione;

Omnia Service 2008 srl – MONTEROTONDO (Rm) n. riconoscimento **CE IT 1002 S**: deposito frigorifero autonomo, sezionamento di carni di ungulati domestici, lavorazioni di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente, trasformazione di prodotti a base di carne;

Havi Logistics srl – MONTEROTONDO (Rm) n. riconoscimento **CE IT 2704 F**; deposito frigorifero di prodotti carnei ed ittici. **Tale Stabilimento rappresenta la piattaforma incaricata di rifornire tutte le attività a marchio “Mc Donald's” dell'Italia centro meridionale ed insulare**;

Ocres Renato Scrocca – GUIDONIA (Rm) Deposito Frigorifero all'ingrosso

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

Dal 01/10/2018 al 30/12/2018
 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
 Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di O.A. (B)
Programmazione e realizzazione, su indicazione ed in collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B), della “Verifica dell’efficacia dei Controlli Ufficiali” nei confronti delle attività inerenti i Controlli Ufficiali realizzati dai Dirigenti Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione afferenti alla suddetta U.O.C. per l’anno solare 2018, conformemente alla specifica Procedura Operativa. Tale attività è finalizzata alla valutazione dell’efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità.

Dal 01/12/2018 al 20/12/2018
 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)
Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della documentazione inerente l’attuazione del processo di Autovalutazione tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l’anno 2018, **quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)** per la ASL ROMA 5.
 Il referente del processo di Autovalutazione ha il compito di valutare l’attività organizzativa ed operativa della propria Unità Operativa, individuando le carenze evidenziate e provvedendo a proporre interventi correttivi adeguati.

DAL 01/01/2018 AL 31/12/2018
 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
 Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animali (B)

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

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

DAL 01/12/2017 AL 30/03/2018
 ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
 Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)
Elaborazione e redazione del testo della Deliberazione n. 000200 del

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

DAL 01/12/2017 AL 20/12/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della **documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione** tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2017, **quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)** per la ASL ROMA 5.

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

DAL 01/10/2017 AL 31/12/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Programmazione e realizzazione, su indicazione ed in collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), della **"Verifica dell'Efficacia dei Controlli Ufficiali" nei confronti delle attività inerenti i Controlli Ufficiali realizzati dai i Dirigenti Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione afferenti alla suddetta U.O.C. per l'anno solare 2017**, conformemente alla specifica Procedura Operativa. Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità.

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

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

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

DAL 20/06/2017 AL 22/06/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Partecipazione all'AUDIT di SISTEMA effettuato dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5, in rappresentanza dalla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), su incarico del Direttore della medesima Unità Operativa. Durante l'AUDIT sono state presentate all'Autorità Competente Regionale le pianificazioni, pluriennali, le programmazioni annuali, le procedure dipartimentali nonché tutta la documentazione probante le attività multidisciplinari nell'ambito dell'Area di Coordinamento

di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

DAL 01/01/2017 AL 15/06/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Revisione delle Procedure Operative per la U.O.C. Tutela

Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, su incarico del

Direttore della suddetta Unità Operativa, nonché organizzazione,

in qualità di relatore, **di specifici incontri formativi**, rivolti al Personale Ispettivo

affidente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A., al fine

di **illustrare le medesime procedure**, anche in considerazione dell'Audit regionale previsto per il mese di giugno 2017.

DAL 01/01/2017 AL 31/03/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Elaborazione, su incarico del Direttore della U.O.C., **della “Relazione**

Annuale delle attività dell’Unità Operativa Complessa Tutela Igienico

Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), nell'ambito della “Relazione

Annuale” dei Servizi Veterinari, per l'anno **2016, pubblicata sul sito**

aziendale.

DAL 01/12/2016 AL 20/12/2016

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero della Salute della **documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione**

tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza

degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2016, **quale**

referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) per la

ASL ROMA 5.

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

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

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Elaborazione, su incarico del Direttore della U.O.C., **della “Relazione**

Annuale” delle attività dell’Unità Operativa Complessa Tutela Igienico

Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B), nell'ambito della “Relazione

Annuale” dei Servizi Veterinari, per l'anno **2015, pubblicata sul sito aziendale.**

DAL 01/12/2015 AL 20/12/2015

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Elaborazione ed inserimento nello specifico Sistema Informatico - Ministero

della Salute della **documentazione inerente l'attuazione del processo di Autovalutazione** tramite check-list e rilevazione su base nazionale della coerenza alle linee guida, in materia di Sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria, richiesta dalla Regione Lazio per l'anno 2015, **quale referente per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B)** per la ASL ROMA 5.

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

DAL 03/06/2015 AL 04/06/2015

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Partecipazione all'AUDIT di SETTORE "Prodotti della Pesca e Molluschi",

subito dalla ASL ROMA G ed effettuato dalla Autorità Competente Regionale, **in qualità di rappresentante della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti degli Alimenti di Origine Animale (B).**

Durante l'AUDIT sono state presentate all'Autorità Competente Regionale le pianificazioni, pluriennali, le programmazioni annuali, le procedure operative interne nonché tutta la documentazione probante le attività svolte dalla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale e dalla UOSD Centro Agroalimentare in riferimento ai Prodotti della Pesca e Molluschi Bivalvi Vivi.

DAL 01/10/2007 AL 01/01/2017

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Responsabile per il Distretto di Tivoli nell'ambito della U.O.C. Tutela

Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A. (B) delle seguenti attività:

Categorizzazione del rischio e coordinamento del conseguente espletamento di **Controlli Ufficiali ("programmati" e "ad hoc")**, in qualità di Dirigente

Veterinario Incaricato, nei seguenti **Stabilimenti di macellazione** di lagomorfi:

- 1) **Zupo Domenico** – SAN GREGORIO da SASSOLA (Rm)
- 2) **Ilari Massimo** – PISONIANO (Rm)

DAL 01/10/2007

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Responsabile per il Distretto di Tivoli nell'ambito della U.O.C. Tutela

Igienico Sanitaria degli Alimenti di O. A. (B) delle seguenti attività:

Categorizzazione del rischio e coordinamento del conseguente espletamento dei **Controlli Ufficiali ("programmati" e ad hoc)** in qualità di Dirigente

Veterinario incaricato, nei seguenti Stabilimenti che operano produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati:

- 1) **De Bonis srl** – TIVOLI
- 2) **Big srl** – TIVOLI
- 3) **Ariete Fattoria Lattesano spa**- TIVOLI

DAL 01/10/2007

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
 Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
 Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)
Responsabile per il Distretto di Tivoli nell'ambito della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B) delle seguenti attività:
Programmazione, pianificazione e coordinamento dei Controlli Ufficiali nell'ambito di STABILIMENTI RICONOSCIUTI e REGISTRATI di produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati **ubicati nel territorio afferente al Distretto di Tivoli**, ed organizzazione e coordinamento per l'espletamento delle **seguenti principali attività**: 1) **rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del Riconoscimento** per Stabilimenti che effettuano lavorazione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale; 2) **rilascio pareri su autorizzazioni** di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria; 3) **vigilanza su laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché su depositi di prodotti alimentari di origine animale preimballati e quindi non soggetti a riconoscimento**; 4) **rilascio delle certificazioni per il trasporto del Materiale Specifico a Rischio** in partenza dagli Stabilimenti di macellazione e trasformazione; 5) **rilascio delle certificazioni per l'esportazione** verso paesi terzi di prodotti alimentari di origine animale; 6) **giudizio di commestibilità delle carni ed altri prodotti di origina animale**; 7) **ispezione "ante mortem" e "post mortem"**, con conseguente accurato controllo sanitario delle carni, nei confronti dei suini macellati per uso famiglia all'esterno degli Stabilimenti di mattazione ed ispezione "post mortem" nei confronti della selvaggina uccisa durante le battute di caccia (cinghiali); 8) **ispezione e vigilanza negli Stabilimenti ed esercizi dove si producono, conservano e somministrano prodotti di origine animale**; 9) **vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi terzi**; 10) **educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale** e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali); 11) **Prelievo di Campioni nell'ambito di Piani programmati ed in caso di sospetto**; 12) **esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC)** e da altre Autorità Competenti; 13) **Controlli Ufficiali "ad hoc" e conseguenti adempimenti in caso di Allerte nazionali e comunitarie**; 14) **Controlli Ufficiali in collaborazione con altre Autorità Competenti**; 15) **controlli su mezzi di trasporto**; 16) **certificazioni ufficiali su richiesta**; 17) **elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento di personale sanitario e tecnico.**

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

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

Med Sealog Italia srl n. riconoscimento CE IT D 852 F – Tivoli (Rm):
 stabilimento a temperatura controllata per deposito e lavorazione di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca, e centro di spedizione Molluschi bivalvi vivi; all'interno di tale Stabilimento operano numerose Ditte, regolarmente registrate presso l'UVAC, coinvolte nelle attività di

deposito e lavorazione di prodotti ittici freschi, prodotti della pesca e spedizione di Molluschi bivalvi vivi; **tale piattaforma rappresenta una delle principali realtà dell'Italia Centrale nell'ambito dell'immissione nel mercato di prodotti ittici;**

Logistica srl n. riconoscimento CE IT J777F – Tivoli (Rm): deposito frigorifero autonomo (carni di ungulati domestici, carni di pollame e lagomorfi), impianto autonomo di riconfezionamento (carni di ungulati domestici, carni di pollame e lagomorfi), sezionamento (carni di ungulati domestici), sezionamento (carni di pollame e lagomorfi), stabilimento per preparazioni di carni e stabilimento per carni macinate, impianto di lavorazione (carni rosse e bianche).
Tale Stabilimento rappresenta una delle principali realtà regionali nell'ambito della lavorazione di carni di ungulati domestici e pollame nonché della produzione di prodotti a base di carne.

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

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

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

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

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

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

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

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

Nei riguardi degli **Stabilimenti Registrati** è stato applicato un criterio di “**categorizzazione del rischio**” che scaturisce dal concetto di “**default**”, è stata

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

I Controlli Ufficiali, così programmati, sono stati espletati tramite: *ispezioni, verifiche, monitoraggi, sorveglianze, campionamenti per analisi ed audit.*

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

Pertanto facendo riferimento al monte ore annuale disponibile, riguardo l'impiego delle risorse, tenendo nella giusta considerazione il numero di operatori impiegati per ogni controllo ufficiale nonché le ore mediamente necessarie all'espletamento di tutte le incombenze, è stato individuato il numero complessivo di controlli che possono essere realizzati nell'anno. Depauperando tale dato con quelli che saranno presumibilmente Controlli espletati "ad hoc" (sulla base dello storico dell'ultimo triennio), è stato individuato il numero destinabile alle attività oggetto di pianificazione.

Tale processo consente di individuare un'eventuale quota di attività che risulterebbe erogabile in misura parziale e non esaustiva. Appalesandosi tale criticità viene espletata una profonda ed attenta analisi attraverso la revisione degli obiettivi e la riorganizzazione del personale ispettivo operante, al fine di individuare una razionale sanatoria delle suddette criticità.

Laddove I correttivi apportati non siano risultati sufficienti, le eventuali criticità vengono rappresentate al livello di responsabilità sovraordinata cioè al Direttore della U.O.C., conformemente alla specifica Procedura Operativa. L'attività di programmazione e realizzazione dei Controlli Ufficiali è stata effettuata coinvolgendo tutti gli operatori interessati sia in fase di redazione che nelle fasi di riesame, riprogrammazione ed attuazione.

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

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

E' stato coordinato l'espletamento, nel Distretto di Tivoli di Controlli Ufficiali "ad hoc" su richiesta UVAC : nonostante il Sistema Unico Europeo si fondi sulla fiducia nei confronti delle garanzie fornite dal Paese spedite (le direttive di base prevedono che i controlli veterinari siano effettuati nel luogo di origine)

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

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

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

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

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

Dal 01/10/2007 al 10/04/2010
ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli
Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione
Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)
Responsabile nell'ambito della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. (B) della programmazione ed espletamento dei Controlli Ufficiali nei seguenti Stabilimenti ubicati nel Distretto di Colferro:

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

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

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

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

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

VETERINARIO INCARICATO delle attività ispettive presso lo Stabilimento di mattazione:

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

Dal 01/02/2005 al 30/09/2007

ASL ROMA 5 Via Acquaregna 1/15 00019 Tivoli

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B)

Distretto di Colferro.

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

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

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

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

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

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

Veterinario responsabile di attività ispettiva presso lo Stabilimento di mattazione Produttori Latte Casilina Soc. Coop. a.r.l. n. riconoscimento CE IT

1822/M – Valmontone (Rm) (D.L.vo 286/94).

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

Dal 01/08/2003 al 30/11/2004 e dal 01/01/2005 al 31/01/2005

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

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione

Dirigente Veterinario UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale (B) (gia Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale)

Dirigente Veterinario con incarico a tempo determinato

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

Distretto di Colleferro.

Dirigente Veterinario incaricato dei Controlli Ufficiali nell'ambito della produzione trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto di alimenti di origine animale e loro derivati nel territorio afferente al Distretto di Colleferro, con espletamento delle seguenti principali attività: 1) rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del Riconoscimento per Stabilimenti che effettuano lavorazione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale; 2) rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria; 3) vigilanza su laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché su depositi di prodotti alimentari di origine animale preimballati e quindi non soggetti a riconoscimento; 4) rilascio delle certificazioni per il trasporto del Materiale Specifico a Rischio in partenza dagli Stabilimenti di macellazione e trasformazione; 5) rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di origine animale; 6) giudizio di commestibilità delle carni ed altri prodotti di origina animale; 7) ispezione “ante mortem” e “post mortem”, con conseguente accurato controllo sanitario delle carni, nei confronti dei suini macellati per uso famiglia all'esterno degli Stabilimenti di mattazione ed ispezione “post mortem” nei confronti della selvaggina uccisa durante le battute di caccia (cinghiali); 8) ispezione e vigilanza negli Stabilimenti ed esercizi dove si producono, conservano e somministrano prodotti di origine animale; 9) vigilanza e controllo igienico sanitario sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi terzi; 10) educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali); 11) Prelievo di

Campioni nell'ambito di Piani programmati ed in caso di sospetto; 12) esecuzione di controlli e prelievi disposti dal Ministero della Sanità (UVAC) e da altre Autorità Competenti; 13) Controlli Ufficiali "ad hoc" e conseguenti adempimenti in caso di Allerte nazionali e comunitarie; 14) Controlli Ufficiali in collaborazione con altre Autorità Competenti; 15) controlli su mezzi di trasporto; 16) certificazioni ufficiali su richiesta; 17) elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento di personale sanitario e tecnico.

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

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

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

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

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

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

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

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

ASL FROSINONE Via A. Fabi 5 03100 Frosinone

Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario

Dirigente Veterinario UOC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (C)

Dirigente Veterinario con incarico a tempo determinato

Distretto di Frosinone e Distretto di Ceccano

Incaricato di effettuare le attività afferenti alla UOC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

	Dal 01/07/1996 al 03/03/2003 Veterinario Libero Professionista • Ippiatra e Buiatria: attività libero professionale • Esperto di razza Associazione Nazionale Allevatori cavallo di razza Maremmana: impianti microchip e prelievi biologici (DNA), Esami Radiografici per rilevamento OCD su riproduttori, identificazione Puledri. • Esperto di razza Ente Nazionale Cavallo Italiano: giudice unico nelle valutazioni morfologiche ed attitudinali dei puledri registrati in BDN. • Veterinario Fiduciario Ente Nazionale Cavallo Italiano: impianti microchip, prelievi biologici (DNA) e identificazione puledri. • Veterinario fiduciario Federazione Italiana Sport Equestri: attività di Veterinario di Servizio in competizioni Equestri a carattere nazionale ed internazionale organizzate dalla FISE. • Veterinario convenzionato per l'espletamento delle Profilassi di Stato (Tubercolosi – Brucellosi - Leucosi) con la ASL ROMA G: espletamento delle attività di prelievi biologici e prove intradermiche. • Veterinario convenzionato per l'espletamento delle Profilassi di Stato (Tubercolosi – Brucellosi - Leucosi) con la ASL LATINA: espletamento di prelievi biologici e prove intradermiche.
<u>Soggiorni di studio o di addestramento prof.le</u> <i>Elencare le singole attività attinenti la disciplina effettuate in rilevanti strutture italiane o estere di durata non inferiore a tre mesi con esclusione dei tirocini obbligatori precisando struttura, attività svolta, periodo (da gg.mm.aa. – a gg.mm.aa.)</i>	ENTE NAZIONALE DEL CAVALLO ITALIANO (ENCI) – ROMA Piazza Sallustio 24 (oggi UNIRE AREA SELLA). Le principali attività svolte includono: • coordinamento e gestione dei Performance Test • coordinamento e gestione ex database UNIRE/ASSI • coordinamento e gestione del disciplinare del cavallo da sella italiano • coordinamento e gestione dell'identificazione, impianto microchip, prelievo biologico Dal 01.01.1989 al 31.12.1990: Stage professionale
<u>Attività didattica</u> <i>Elencare le singole attività didattiche presso corsi di studio per il conseguimento del diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione dell'anno accademico, della materia e delle ore annue di insegnamento.</i>	Titolare di docenza universitaria A.A. 2025/2026 Università degli Studi di Roma Tor Vergata Facoltà di Medicina e Chirurgia CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Ore di insegnamento: 24 Titolare di docenza universitaria A.A. 2024/2025 Università degli Studi di Roma Tor Vergata Facoltà di Medicina e Chirurgia CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

	Ore di insegnamento: 24 Titolare di docenza universitaria A.A. 2023/2024 Università degli Studi di Roma Tor Vergata Facoltà di Medicina e Chirurgia CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Ore di insegnamento: 24 Tutor per le attività di Tirocinio Pratico nella ASL ROMA 5 degli gli Specializzandi del II e III anno del Corso di Laurea Specialistica in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale Facoltà di Medicina Veterinaria Università degli Studi Federico II di Napoli per gli Anni Accademici 2023/2024 2024/2025 2025/2026 Gli Specializzandi del II anno hanno effettuato n. 58 giornate di Tirocinio Gli Specializzandi del III anno hanno effettuato n. 18 giornate di Tirocinio
<u>Corsi, congressi, convegni e seminari</u> Elencare le singole partecipazioni a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, purché abbiano in tutto o in parte, finalità di formazione e di aggiornamento professionale e di avanzamento di ricerca scientifica, nonché alla pregresse idoneità nazionali. Indicare per ogni evento il titolo, la durata, con /senza esame finale. Evidenziare la partecipazione in qualità di docente o relatore	CORSO DI FORMAZIONE INTERNA ASL ROMA 5 – DIPARTIMENTO di PREVENZIONE <u>Adeguamento delle Attività di Controllo Ufficiale al nuovo Reg UE 2017/625</u> <u>I° edizione 17/19 settembre 2019;</u> <u>II° edizione 30/31 ottobre 2019</u> <u>III° edizione 16/17 dicembre 2019</u> Responsabile Scientifico e Relatore Dal 2002 ad oggi Partecipazione ai seguenti Corsi di formazione, Eventi Formativi, Giornate di studio, Seminari, Meeting ed altri eventi accreditati ECM, in modo da aver adempito regolarmente agli obblighi annuali di acquisizione dei CREDITI ECM: 2025: <u>Epidemiologia, sorveglianza e controllo delle malattie a trasmissione alimentare</u> 10/12/2025 durata 7 ore - con esame finale. <u>Terzo Percorso – Audit delle Autorità Competenti ai sensi dell'art. 6 REG UE 2017/625</u> FAD durata 22 ore con esame finale. <u>Secondo Percorso – Audit degli Operatori della filiera agroalimentare Reg UE 2017/625</u> FAD durata 18 ore con esame finale. <u>Facilitatori del Cambiamento in Sanità. Formazione avanzata su Qualità, Sicurezza e Gestione del Rischio Clinico</u> 05–06/06/2025, durata ore 12 - con esame finale. <u>La gestione del Rischio Clinico alla luce della L. 24/2017. Corso base di Risk Management</u> 26/05/2025 durata ore 9 e 30 minuti, con esame finale. <u>Applicazione della depenalizzazione introdotta dalla Riforma Cartabia:</u> 22 gennaio 2025, durata 8 ore, senza esame finale. 2024: <u>Escherichia Coli produttore di Shiga tossina (STEC): approccio One-Health nella gestione del Rischio clinico ed epidemico</u> Edizione II FAD. Durata 16 ore, con esame finale. <u>Nutrizione e Prevenzione dei Disordini da Carezza Iodica</u> FAD, durata 16 ore, con esame finale. <u>Utilizzo dell'intelligenza artificiale nelle Aziende Sanitarie Locali – pratica e teoria a partire dalla ASL ROMA 5</u> 21.06.2024, durata 8 ore - con esame finale. <u>Utilizzo degli Unquati nella Ricerca – Bovini ed Equini</u> FAD, durata 12 ore, con esame

finale.

2023:

Promuovere l'equità in salute: un percorso per i Dirigenti in servizio e per gli altri operatori sanitari Edizione 1 FAD, durata 5 ore, con esame finale.

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

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

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

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

2022:

I prodotti della pesca a 360° edizione 1 FAD durata 32 ore, con esame finale.

2021:

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

La Dieta Chetogenica: definizione e applicazioni cliniche nel paziente con eccesso di peso

Edizione2 FAD, durata 15 ore, con esame finale.

2020:

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

2019:

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

Pianificare con efficacia in salute pubblica II° edizione: 7/8/9 ottobre e 7 novembre 2019, durata 32 ore, senza esame finale.

2018:

I Profili di Salute nel territorio dell'Azienda edizione B: 20/21/22 febbraio e 10 aprile 2018, durata 32 ore, senza esame finale.

Epidemiologia – Prevenzione e Promozione della Salute con acquisizione di nozioni di sistema dal 20.02.2018 al 20.05.2018, durata 22 ore, con esame finale.

Il Regolamento UE 2017/625 - Il nuovo Regolamento sui Controlli Ufficiali lungo la Filiera Agroalimentare: 17/18/19 ottobre 2018, durata 28 ore e 30 minuti, con esame finale.

2017:

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

Appropriatezza del controllo di filiera dall'ape ai prodotti dell'alveare: 6/8/13/15 giugno 2017, durata 32 ore, con esame finale.

2016:

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

Approfondimento del Pacchetto Igiene: organizzazione e tecniche del Controllo

Ufficiale: 11/12/13 maggio 2016, durata 26 ore, con esame finale.

2015:

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

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

La matrice latte nel controllo della sanità animale e della sicurezza: 5 giugno 2015, durata 8 ore, con esame finale.

2014:

Additivi negli alimenti edizione n. 1: 11 novembre 2014, durata 6 ore, con esame finale.

Corso teorico pratico in Medicina della Catastrofi: 29/30 ottobre 2014, durata 18 ore, con esame finale.

Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca: 8/9 ottobre 2014, durata 13 ore, con esame finale.

Materiali a contatto con gli alimenti: 29 settembre 2014, durata 6 ore, con esame finale.

Nuove strategie di lotta alla varroatosi edizione 1: 26 settembre 2014, durata 4 ore, con esame finale.

Incendio in Ospedale: 23 settembre 2014, durata 7 ore, con esame finale.

Escherichia Coli produttori di verocitossina (VTEC): epidemiologia, diagnostica e gestione dei risultati analitici edizione n. 1: 13 maggio 2014, durata 6 ore, con esame finale.

Protezione degli animali nelle fasi di macellazione secondo il REG.CE 1099/2009 edizione n. 2: 14 febbraio 2014, durata 7 ore, con esame finale.

Formazione generale dei Lavoratori: dal 16 dicembre 2013 al 08 gennaio 2014, durata 4 ore, con esame finale.

2013:

La Gestione del Rischio Clinico: 10 ottobre 2013, durata 8 ore, con esame finale.

Tracciabilità, trasparenza, informazione: dall'obbligo per le filiere agroalimentari al diritto per il cittadino edizione n. 1: 20 giugno 2013, durata 6 ore, con esame finale.

Malattie diffuse trasmesse da vettori e sanità pubblica: gestione del problema e appropriatezza degli interventi: 24/25/26 settembre 2013 durata 12 ore, con esame finale.

Microscopia elettronica nelle malattie infettive: diagnostica e ricerca edizione n. 1: 8 novembre 2013, durata 6 ore, con esame finale.

2012:

L'Audit in Sanità Pubblica Veterinaria: 20/21/27/28/29 febbraio e 6/7 marzo 2012, durata 44 ore, con esame finale.

Sicurezza alimentare. Lo strumento dell'Audit e il veterinario aziendale nella sanità pubblica: un sistema a garanzia del consumatore edizione n. 1: 14 giugno 2012, durata 6 ore, con esame finale.

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

2011:

Rischi in sicurezza alimentare connessi all'alimentazione animale: interferenti endocrini e antibioticoresistenza: 6/7 dicembre 2011, durata 12 ore, con esame finale.
Il regime sanzionatorio nelle Aziende Sanitarie Locali ed Ospedaliera ai sensi del D.l.vo 150/2009: competenze e responsabilità: 28/29 marzo 2011, durata 14 ore, con esame finale.
Controllo Ufficiale degli alimenti: gestione del campionamento e degli esiti edizione n. 1: 17/18 maggio 2011, durata 12 ore, con esame finale.
Prevenzione e gestione delle emergenze in sanità pubblica veterinaria: esperienze e modalità di approccio edizione n. 0: 16 giugno 2011, durata 6 ore, con esame finale.
Aspetti igienico sanitari relativi alla depurazione delle acque: 13/14 giugno 2011, durata 12 ore, con esame finale.
Attualità sulle determinazioni analitiche per la qualità del latte ovino e caprino edizione n. 1: 15 novembre 2011, durata 8 ore, con esame finale.
I controlli ufficiali sulle api regine importate dai paesi terzi edizione n. 1: 24 novembre 2011, durata 8 ore, con esame finale.
La medicina forense veterinaria edizione n. 1: 27 ottobre 2011, durata 6 ore, con esame finale.
La capacità di ascolto e di comunicazione degli operatori sanitari a rischio di Burn Out. Elementi di riflessione e cambiamento: 11 novembre e 2 dicembre 2011, durata 12 ore, con esame finale.
Mobilità sostenibile :una prevenzione per molti problemi di salute 21 marzo 2011, durata 6 ore, con esame finale.

2010:
I Piani di Prevenzione attiva nella ASL RM G e sistemi di monitoraggio: 13/14 dicembre 2010, durata 12 ore, con esame finale.
Mastiti e qualità del latte bovino edizione n. 0: 25 giugno 2010, durata 6 ore, con esame finale.
Additivi e integratori destinati all'alimentazione umana e animale: 22/23 novembre 2010, durata 12 ore, con esame finale.
Incendio in Ospedale: 29 ottobre 2010, durata 8 ore, con esame finale.
Basic Life Support D 13 ottobre 2010, durata 8 ore, con esame finale.
Pediatric Basic Life Support D, 29 aprile 2010, durata 8 ore, con esame finale.

2009:
L'Audit e la gestione della qualità in sicurezza alimentare: 21/22/23/24 aprile 2009, durata, durata 30 ore, con esame finale.
Il benessere animale in allevamento nel trasporto e nella macellazione: 11/12 giugno 2009, durata 12 ore, con esame finale.
Veterinaria e rischi ambientali esperienze e proposte nel Lazio edizione n. 0: 26 giugno 2009, durata 6 ore, con esame finale.
Il lavaggio corretto delle mani. L'uso corretto dei guanti monouso: 13/14 ottobre 2009, durata 12 ore, con esame finale.
Corso teorico pratico avanzato per la riduzione del rischio attraverso l'uso appropriato dei dispositivi medici: 12/26 novembre 2009, durata 12 ore, con esame finale
La prevenzione basata sull'evidenza e appropriatezza degli interventi in sanità pubblica: 1/2 dicembre 2009, durata 12 ore, con esame finale.
Corso Teorico Pratico in Medicina delle Catastrofi: 29 e 30 ottobre 2009, durata 12 ore, con esame finale.

2008:

Emergenze sanitarie e gestione dei sistemi di allerta in sicurezza alimentare e in sanità animale: 10/11/ e 12 novembre 2008, durata 18 ore, con esame finale.
Spopolamento e morte negli alveari: aspetti sanitari edizione 0: 18/19 giugno 2008, durata 12 ore, con esame finale.

2007:

La Categorizzazione del Rischio in sicurezza alimentare: 19/21 settembre 2007, durata 12 ore, con esame finale.

Il Campionamento degli alimenti e la legislazione europea: 10/11/12 dicembre 2007, durata 18 ore, con esame finale.

2006:

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

Sicurezza Alimentare: dall'Unione Europea alla realtà regionale edizione n. 0: 16 marzo 2006, durata 6 ore, con esame finale.

Nuovi ceppi influenzali con potenziale pandemico in relazione a virus animali : strategie di prevenzione: 13 gennaio 2006, durata 6 ore, con esame finale.

I sistemi di verifica e controllo ufficiali in materia di sicurezza alimentare: 23/24/25 ottobre 2006, durata 18 ore, con esame finale.

2005:

Un'alimentazione sana con alimenti sicuri edizione 0: 10 febbraio 2005, durata 6 ore, con esame finale.

Patologie a carattere diffusivo con ripercussioni sulla sfera riproduttiva della bovina da latte: 23 marzo 2005, durata 6 ore, con esame finale.

Corso di aggiornamento in igiene degli alimenti di origine animale: 18/19 marzo e 1 e 2 aprile 2005, durata 24 ore, con esame finale.

Gestione delle emergenze ambientali e sanitarie ed impatto sull'opinione dei cittadini edizione 0: 1 dicembre 2005, durata 6 ore, con esame finale.

Il Management dell'Azienda zootecnica. La filiera Carne edizione 0: 24/25 novembre 2005, durata 16 ore, con esame finale.

La nuova normativa comunitaria sul controllo degli alimenti: integrazione tra controllo ufficiale ed autocontrollo come strumento della sicurezza alimentare: 16/17 dicembre 2005, durata 12 ore, con esame finale.

2004:

Prodotti fitosanitari: tutela della salute e sicurezza degli alimenti: 24/25 settembre 2004, durata 12 ore, con esame finale.

Controllo sanitario delle principali specie ittiche di interesse commerciale: 3/4 dicembre 2004, durata 12 ore, con esame finale.

2003:

Il veterinario ufficiale nel caseificio industriale: 31 ottobre 2003, durata 6 ore, con esame finale.

TSE e farmaci: 24 novembre 2003, durata 6 ore, con esame finale.

Gestione rifiuti di O.A. Reg. CE 1774/2002: 6/13 novembre 2003, durata 12 ore, con esame finale.

	2002: <u>Encefalopatie spongiformi (E.S.T.): aggiornamenti e prospettive</u> <i>Il edizione:</i> 12/13 dicembre 2002, durata 12 ore, con esame finale.
<u>Produzione scientifica</u> Elencare le singole pubblicazioni edite a stampa indicando per ognuna titolo, autori, rivista scientifica. Ai sensi dell'art. 8- comma 5 – del DPR n. 484/97 i singoli lavori <u>devono essere allegati</u> alla domanda in originale o in fotocopia con dichiarazione di conformità all'originale (allegare elenco numerato progressivamente in relazione alla corrispondente pubblicazione)	
<u>Tipologia quantitativa e qualitativa delle prestazioni effettuate</u> Concerne l'attività/casistica misurabile in termine di volume e complessità riferita al quinquennio precedente alla data di pubblicazione dell'avviso sulla Gazzetta Ufficiale. Ai sensi dell'art. 8-comma 5 del DPR n. 484/97 tale attività non può essere autodichiarata ma deve essere <u>certificata</u> dal Direttore Sanitario sulla base dell'attestazione del Dirigente di II° livello responsabile del competente Dipartimento o Unità Operativa della USL o dell'Az. Ospedaliera (art. 6-comma 2-DPR n. 484/97)	<u>Dal 01.01.2026 al 10.04.2026:</u> Coordinamento del Gruppo Operativo interdisciplinare – CAR – Dipartimento di Prevenzione: n. 3 riunioni del Gruppo di cui fanno parte, oltre al sottoscritto in qualità di Coordinatore, il Direttore della UOC Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, il Direttore della UOSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione, il Direttore UOC Professioni Tecnico Professionali/Sanitarie e della Prevenzione. Nei suddetti incontri sono stati stabiliti i criteri e gli indicatori per sviluppare un iniziale <u>piano di monitoraggio</u> nei confronti degli Operatori della Filiera Agroalimentare presenti all'interno del Centro Agroalimentare di Roma. Tale monitoraggio è destinato ad evolvere in un successivo <u>piano di sorveglianza</u> al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di Sicurezza Alimentare e Sicurezza negli ambienti di lavoro nonché valutare l'efficacia delle misure adottate e quanto queste incidano sull'evoluzione dei fenomeni in esame in materia di alimenti e sicurezza negli ambiti lavorativi. Componente del Gruppo di Lavoro Piano dei Controlli – Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Dipartimento di Prevenzione, di cui fanno parte, oltre al sottoscritto in qualità di rappresentante della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, un rappresentante della UOSD Igiene degli Allevamenti e della Produzione Zootecniche, un rappresentante della UOC Sanità Animale, un rappresentante della UOSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione e la Funzione Organizzativa TdP Area Veterinaria e Sicurezza Alimentare: n. 3 riunioni del Gruppo nei quali sono stati stabiliti i criteri da adottare per l'elaborazione ed il monitoraggio dei Piani di Controllo SPV -SA, sulla base delle indicazioni operative per gli ambiti di competenza e sulla base dei LEA di riferimento. Coordinatore del Nucleo di Valutazione Interno alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: sono programmate riunioni trimestrali. Il Nucleo, coordinato dal sottoscritto, è composto da un rappresentante della Dirigenza Veterinaria ed un rappresentante dei Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. La finalità è quella di valutare la compilazione dei Verbali Prelevamento Campioni, individuare le eventuali anomalie nella redazione degli stessi,

	raggruppare tali anomalie in “gruppi omogenei di non conformità” attraverso l'inquadramento nell'ambito degli errori attivi o errori latenti, proporre l'organizzazione di riunioni interne alla UOC nelle quali condividere le criticità riscontrate e tramite “brainstorming” raccogliere tutte quelle idee generate quali potenziali soluzioni delle criticità, individuare le idee più adatte alla soluzione delle specifiche non conformità condividendo tale scelta con tutti i componenti il gruppo di “brainstorming”. Tale attività è finalizzata ad un crescente miglioramento qualitativo nell'espletamento dell'attività oggetto di analisi. Supervisore in qualità di tutor delle attività di “Tirocinio” presso la ASL ROMA 5 dei Medici Veterinari specializzandi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Corso di Laurea Specialistica in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi Federico II di Napoli, come da Convenzione stipulata tra la ASL ROMA 5 e l'Università degli Studi Federico II di Napoli (Delibera n. 1096 del 03.10.2024): tale attività consiste nel selezionare gli Stabilimenti presenti nel territorio della ASL ROMA 5 nei quali gli Specializzandi dovranno svolgere le attività previste dallo specifico piano di studi ed organizzare le singole giornate di tirocinio pratico per ciascun specializzando. Nomina quale membro della componente elettiva del Comitato del Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 5 come da Deliberazione del Direttore Generale n. 30 del 12.01.2026. Partecipazione quale membro componente alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono valutate e adottate strategie organizzative ed esecutive riguardo le attività pertinenti alle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione. Titolare di qualifica di “Auditor delle Autorità Competenti”. Tale qualifica permette al personale delle Autorità Competenti di cui all'articolo 2, comma 1 del Decreto Legislativo n. 27/2021 di svolgere attività di Audit nei confronti di Autorità Competenti ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2027/625 – Standard di Funzionamento AC. Elaborazione di Ipotesi di Pianificazione Pluriennale e Programmazione annuale dei Controlli Ufficiali da espletare nei confronti degli Operatori della Filiera Alimentare ubicati all'interno del Mercato Ittico (M.I.) - UOS Centro Alimentare, sulla base dell'<u>analisi del rischio</u> e previa approfondita <u>analisi di contesto</u>, su richiesta del Referente del Dipartimento di Prevenzione. Sono state ipotizzate, per l'anno solare 2026, le seguenti attività in orario notturno (durante le attività del M.I.) in congruità con il monte ore autorizzato dalla Direzione Strategica: n. 42 Campionamenti in applicazione dei Piani Regionali Programmati n. 21 Ispezioni (Controlli Ufficiali Programmati) n. 23 Verifiche con/senza campionamento su richiesta UVAC (Controlli Ufficiali ad hoc) n. 19 Controlli Ufficiali: • programmati (ispezioni/verifiche) con altri Enti (ad es. NAS, Capitaneria di Porto, etc.); • ad hoc (ispezioni/verifiche) su richiesta di altri Enti (Nas, Capitaneria di Porto, etc.) • programmati (Screening e Screening mirati) congiuntamente ad altre Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione (coerentemente con le attività interdisciplinari programmate e
--	---

	coordinate dal Gruppo Operativo Interdisciplinare – CAR); • ad hoc (verifiche) a seguito di sospette non conformità riscontrate nel corso dei Controlli Ufficiali Programmati; • programmati (ispezioni/verifiche) a seguito di sospette non conformità riscontrate nel corso di Controlli Ufficiali programmati e conseguente intensificazione della frequenza dei Controlli Ufficiali programmati; • ad hoc (verifiche) a seguito dell'attivazione di Sistemi di Allerta Comunitari. E' stato inoltre ipotizzato un piano di monitoraggio da attuare durante le giornate in cui avviene la vendita al dettaglio dei prodotti della pesca e di molluschi bivalvi. Tale attività è realizzata in orario diurno durante le giornate del sabato. Sostituto designato del Direttore ff UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: n. 10 sostituzioni con attività di coordinamento e direzione della UOC. Coordinamento, in qualità di componente del Team Dipartimentale per la gestione delle Malattie a Trasmissione Alimentare quale rappresentante della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, delle attività conseguenti a comunicazione di Aziende Ospedaliere o ASL/Presidi Ospedalieri di Malattie a Trasmissione Alimentare coinvolgenti cittadini che hanno consumato o acquistato alimenti in attività di ristorazione o in esercizi commerciali presenti nel territorio della ASL ROMA 5: gestione di n. 8 casi di MTA (n. 4 Listeriosi, n. 3 Sindrome Sgombroide, n. 1 Epatite A). Coordinamento delle attività di Controllo Ufficiale e della gestione degli esiti dei Controlli Ufficiali nell'ambito della Filiera Lattiero Casearia in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte e dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale e nazionale in tutto il territorio afferente alla ASL ROMA 5, tramite un approccio collaborativo multidisciplinare, intersettoriale e coordinato tra il Personale Ispettivo afferente alla UOC Sanità Animale, UOSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: n. 5 Controlli Ufficiali e n. 4 atti conseguenti. Coordinamento nella Pianificazione pluriennale e Programmazione annuale dei Controlli Ufficiali – Ispezioni, Verifiche, Campionamenti, Screening e Screening mirati che il Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, per Distretto di Tivoli, ha individuato quale attività da espletare nell'anno 2026, quale quota parte del triennio 2026/2028: n. 70 Ispezioni/Verifiche/Screening/Screening mirati programmati. N. 19 Controlli Ufficiali effettuati. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc – su richiesta dell'Operatore: rilasciate su richiesta dell'Operatore n. 24 Certificazioni per Esportazione di Latte e Prodotti a base di Latte negli USA e Canada. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per Allerte Comunitarie: effettuati n. 8 Controlli Ufficiali ad hoc.
--	---

	Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per richieste controlli da parte dell'UVAC: effettuati n. 1 Controllo Ufficiale ad hoc. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali Programmati - Piani di Campionamento Regionali: programmati n. 38 Campionamenti (chimici e batteriologici); effettuati n. 14 Campionamenti (chimici e batteriologici). Programmazione Controlli Ufficiali – AUDIT: n. 5 AUDIT programmati in qualità di Responsabile dei Gruppi di AUDIT Espletamento di Controlli Ufficiali su richiesta dell'Operatore per attività di macellazione uso famiglia di suini (macellazione di suini a domicilio per uso domestico privato). L'attività comporta la visita ante mortem, la visita post mortem, il prelievo di campioni biologici (muscolo diaframmatico) per l'esame trichinoscopico. Sono stati valutati n. 11 suini. <u>Dal 01.01.2025 al 31.12.2025:</u> Coordinamento del Gruppo Operativo interdisciplinare – CAR – Dipartimento di Prevenzione, di cui fanno parte, oltre al sottoscritto in qualità di Coordinatore, il Direttore della UOC Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, il Direttore della UOSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione, il Direttore UOC Professioni Tecnico Professionali/Sanitarie e della Prevenzione. n. 1 riunione del Gruppo. Nel suddetto incontro è stata concordata l'opportunità di sviluppare un programma di Controlli Ufficiali, nei confronti degli operatori della filiera alimentare che operano all'interno del Centro Agroalimentare di Roma, a carattere interdisciplinare, con il coinvolgimento del personale ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, UOC Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro e UOSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione. La suddetta attività in linea con la vision aziendale che intende promuovere l'implementazione di modelli di presa in carico basati sull'approccio interprofessionale ed interdisciplinare in relazione alla necessità di raggiungere specifici obiettivi. Componente del Comitato del Dipartimento di Prevenzione come da Deliberazione del Direttore Generale n. 002080 del 20.11.2023. Partecipazione quale membro componente alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono valutate e adottate strategie organizzative ed esecutive riguardo le attività pertinenti alle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione: partecipazione a n. 8 riunioni nelle quali il Comitato ha espletato la sua mission di Organo Consultivo con funzioni di indirizzo e verifica. Nomina a Coordinatore del Nucleo di Valutazione Interno alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: n. 1 riunione effettuata. Sono Programmate Riunioni trimestrali. Il Nucleo, coordinato dal sottoscritto, è composto da un rappresentante della Dirigenza Veterinaria ed un rappresentante dei Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. La finalità è quella di valutare la compilazione dei Verbali Prelevamento Campioni, individuare le eventuali anomalie nella redazione degli stessi,
--	--

	raggruppare tali anomalie in “gruppi omogenei di non conformità” attraverso l'inquadramento nell'ambito degli errori attivi o errori latenti, proporre l'organizzazione di riunioni interne alla UOC nelle quali condividere le criticità riscontrate e tramite “brainstorming” raccogliere tutte quelle idee generate quali potenziali soluzioni delle criticità, individuare le idee più adatte alla soluzione delle specifiche non conformità condividendo tale scelta con tutti i componenti il gruppo di “brainstorming”. Tale attività è finalizzata ad un crescente miglioramento qualitativo nell'espletamento dell'attività oggetto di analisi. Incarico a redigere la nuova Procedura relativa alla Verifica dell'Efficacia dei Controlli Ufficiali ed a coordinare le attività connesse alla sua applicazione nell'ambito dei Controlli Ufficiali espletati da Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Tale attività è finalizzata alla valutazione dell'efficacia dei Controlli Ufficiali espletati dal Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, attraverso la valutazione di una serie predeterminata di indicatori, individuando eventuali criticità e provvedendo ad elaborare ed applicare i correttivi maggiormente appropriati al fine di porre rimedio alle suddette criticità. Componente del Gruppo di Lavoro Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Piano Aziendale Integrato dei Controlli - Dipartimento di Prevenzione: n. 7 riunioni del Gruppo nelle quali sono stati stabiliti i criteri da adottare per l'elaborazione ed il monitoraggio del Piano Aziendale Integrato dei Controlli nonché la redazione dello stesso, tenendo conto delle indicazioni operative per gli ambiti di competenza e sulla base dei LEA di riferimento. Il suddetto piano è stato presentato in occasione dell'Audit di Sistema subito dal Dipartimento di Prevenzione della Asl Roma 5 da parte della Regione Lazio in data 02.12.2025. Coordinamento del Gruppo di Lavoro Dipartimentale “Giubileo 2025”: effettuate n. 11 riunioni. Il gruppo di lavoro ha redatto un “Piano di Sorveglianza Dipartimentale” nonché delle “Linee Guida per il Programma Aziendale di preparazione e di accoglienza sociale, assistenziale e sanitaria” inoltrati alla Direzione Sanitaria ed alla Direzione Generale, allo scopo di prevenire e gestire eventuali emergenze sanitarie durante l'evento Giubileo della Chiesa Cattolica 2025. Tale Piano prevede l'espletamento di attività coordinate tra le differenti Unità Operative che afferiscono al Dipartimento di Prevenzione (UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, UOC Igienico e Sanità Pubblica, UOC Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, UOSD Igienico degli Alimenti e Nutrizione) e tra gli altri Dipartimenti aziendali. Sostituto designato del Direttore ff UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: n. 72 sostituzioni con attività di coordinamento e direzione della UOC. Coordinamento, in qualità di componente del Team Dipartimentale per la gestione delle Malattie a Trasmissione Alimentare quale rappresentante della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale delle attività conseguenti a comunicazione di Aziende Ospedaliere o ASL/Presidi Ospedalieri di Malattie a Trasmissione Alimentare coinvolgenti cittadini che hanno consumato o acquistato alimenti in attività di ristorazione o in esercizi commerciali presenti nel territorio della ASL ROMA 5: gestione di n. 18 casi di MTA.
--	---

Supervisore in qualità di tutor delle attività di “Tirocinio” presso la ASL ROMA 5 dei Medici Veterinari specializzandi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Corso di Laurea Specialistica in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi Federico II di Napoli, come da Convenzione stipulata tra la ASL ROMA 5 e l'Università degli Studi Federico II di Napoli (Delibera n. 1096 del 03.10.2024): tale attività consiste nel selezionare gli Stabilimenti presenti nel territorio della ASL ROMA 5 nei quali gli Specializzandi dovranno svolgere le attività previste dallo specifico piano di studi ed organizzare le singole giornate di tirocinio pratico per ciascun specializzando.

Titolare di docenza universitaria A.A. 2025/2026

Università degli Studi di Roma Tor Vergata
Facoltà di Medicina e Chirurgia
CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II
Modulo: **Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**
Ore di insegnamento: 24

Acquisizione della qualifica di “Auditor delle Autorità Competenti”.

Tale qualifica permette al personale delle Autorità Competenti di cui all'articolo 2, comma 1 del Decreto Legislativo n. 27/2021 di **svolgere attività di Audit nei confronti di Autorità Competenti** ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2027/625 – Standard di Funzionamento AC.

Coordinamento delle attività di Controllo Ufficiale e della gestione degli esiti dei Controlli Ufficiali nell'ambito della **Filiera Lattiero Casearia** in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte e dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale e nazionale **in tutto il territorio afferente alla ASL ROMA 5**, tramite un approccio collaborativo multidisciplinare, intersettoriale e coordinato tra il Personale Ispettivo afferente alla UOC Sanità Animale, UOSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: **n. 6 Controlli Ufficiali ed atti conseguenti.**

Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi dell'Ordinanza n. 5/2024 del Commissario Straordinario alla **Peste Suina Africana**: “Misure di eradicazione e sorveglianza della Peste Suina Africana”. Valutazione misure di biosicurezza per gli **abbattimenti dei cinghiali** nelle zone sottoposte a restrizione per Peste Suina Africana (PSA).

Attività svolte:

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

	PSA. Sono state identificate, controllate e sottoposte a prelevamento di campione di milza per valutare l'eventuale positività alla PSA n. 10 carcasse di cinghiali. Coordinamento nella Pianificazione pluriennale, Programmazione annuale ed espletamento dei Controlli Ufficiali – Ispezioni, Verifiche, Campionamenti, Screening e Screening mirati che il Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale per Distretto di Tivoli ha individuato ed espletato quale attività programmata nell'anno 2025: n. 63 Ispezioni/Verifiche/Screening/Screening mirato effettuate. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc – su richiesta dell'Operatore: n. 97 Certificazioni per Esportazione di Latte e Prodotti a base di Latte negli USA e Canada. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per Allerte Comunitarie: effettuati n. 33 Controlli Ufficiali ad hoc. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per richieste controlli da parte dell'UVAC: effettuati n. 4 Controlli Ufficiali ad hoc. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali Programmati – Campionamenti per Piani di Campionamento Regionali: effettuati n. 32 Campionamenti (chimici e Microbiologici). Programmazione ed Espletamento Controlli Ufficiali – AUDIT: n. 5 AUDIT programmati ed espletati in qualità di Responsabile dei Gruppi di AUDIT Espletamento di Controlli Ufficiali su richiesta dell'Operatore per attività di macellazione uso famiglia di suini (macellazione di suini a domicilio per uso domestico privato). L'attività comporta la visita ante mortem, la visita post mortem, il prelievo di campioni biologici (muscolo diaframmatico) per l'esame trichinoscopico. Sono stati valutati n. 21 suini. <u>Dal 01.01.2024 al 31.12.2024:</u> Componente del Comitato del Dipartimento di Prevenzione come da Deliberazione del Direttore Generale n. 002080 del 20.11.2023. Partecipazione quale membro componente alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono valutate e adottate strategie organizzative ed esecutive riguardo le attività pertinenti alle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione: n. 9 riunioni nelle quali il Comitato ha espletato la sua mission di Organo Consultivo con funzioni di indirizzo e verifica. Componente del Gruppo di Lavoro Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Piano Aziendale Integrato dei Controlli - Dipartimento di Prevenzione, in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: n. 9 riunioni del Gruppo nelle quali sono stati stabiliti i criteri da adottare per l'elaborazione ed il monitoraggio del Piano Aziendale Integrato dei Controlli nonché la redazione dello stesso, tenendo conto
--	---

delle indicazioni operative per gli ambiti di competenza e sulla base dei LEA di riferimento. Il suddetto piano è stato presentato in occasione dell'Audit di Sistema subito dal Dipartimento di Prevenzione della Asl Roma 5 da parte della Regione Lazio in data 02.12.2025.

Coordinamento del Gruppo di Lavoro Dipartimentale “Giubileo 2025”: n. 2 riunioni.

Il gruppo di lavoro ha redatto un “Piano di Sorveglianza Dipartimentale” nonché delle “Linee Guida per il Programma Aziendale di preparazione e di accoglienza sociale, assistenziale e sanitaria” inoltrati alla Direzione Sanitaria ed alla Direzione Generale, allo scopo di prevenire e gestire eventuali emergenze sanitarie durante l'evento **Giubileo della Chiesa Cattolica 2025**. Tale Piano prevede l'espletamento di attività coordinate tra le differenti Unità Operative che afferiscono al Dipartimento di Prevenzione (UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, UOC Igiene e Sanità Pubblica, UOC Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, UOSD Igiene degli Alimenti e Nutrizione) e tra gli altri Dipartimenti aziendali.

Sostituzioni plurime del Direttore UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale e del suo sostituto designato: n. 10 sostituzioni con attività di coordinamento e direzione della UOC.

Coordinamento, in qualità di componente del Team Dipartimentale per la gestione delle Malattie a Trasmissione Alimentare quale rappresentante della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale delle attività conseguenti a comunicazione di Aziende Ospedaliere o ASL/Presidi Ospedalieri di Malattie a Trasmissione Alimentare coinvolgenti cittadini che hanno consumato o acquistato alimenti in attività di ristorazione o in esercizi commerciali presenti nel territorio della ASL ROMA 5: gestione di n. 1 caso di MTA.

Supervisore in qualità di tutor delle attività di “Tirocinio” presso la ASL ROMA 5 dei Medici Veterinari specializzandi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Corso di Laurea Specialistica in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi Federico II di Napoli, come da Convenzione stipulata tra la ASL ROMA 5 e l'Università degli Studi Federico II di Napoli (Delibera n. 1096 del 03.10.2024). tale attività consiste nel selezionare gli Stabilimenti presenti nel territorio della ASL ROMA 5 nei quali gli Specializzandi dovranno svolgere le attività previste dallo specifico piano di studi ed organizzare le singole giornate di tirocinio pratico per ciascun specializzando.

Titolare di docenza universitaria A.A. 2024/2025

Università degli Studi di Roma Tor Vergata
 Facoltà di Medicina e Chirurgia
 CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
 Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II
 Modulo: **Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**
Ore di insegnamento: 24

Coordinamento delle attività di Controllo Ufficiale e della gestione degli esiti dei Controlli Ufficiali nell'ambito della Filiera Lattiero Casearia in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte e dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale e nazionale in tutto il territorio afferente alla ASL ROMA 5, tramite un approccio collaborativo

	multidisciplinare, intersettoriale e coordinato tra il Personale Ispettivo afferente alla UOC Sanità Animale, UOSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: n. 5 Controlli Ufficiali ed atti conseguenti. Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi dell'Ordinanza n. 5/2024 del Commissario Straordinario alla Peste Suina Africana: “Misure di eradicazione e sorveglianza della Peste Suina Africana”. Valutazione misure di biosicurezza per gli abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per Peste Suina Africana (PSA). Attività svolte: • formazione del personale; • valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate; • valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature; • valutazione del corretto smaltimento dei visceri; • valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA; • identificazione delle carcasse; • stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA. Sono state identificate, controllate e sottoposte a prelevamento di campione di milza per valutare l'eventuale positività alla PSA n. 37 carcasse di cinghiali. Coordinamento nella Pianificazione pluriennale, Programmazione annuale ed espletamento dei Controlli Ufficiali – Ispezioni, Verifiche, Campionamenti, Screening e Screening mirati che il Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale per Distretto di Tivoli ha individuato ed espletato quale attività programmata nell'anno 2024: n. 61 Ispezioni/Verifiche/Screening/Screening mirato effettuate. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc – su richiesta dell'Operatore: n. 72 Certificazioni per Esportazione di Latte e Prodotti a base di Latte negli USA e Canada. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per Allerte Comunitarie: n. 34 verifiche espletate. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per richieste controlli da parte dell'UVAC: n. 12 Controlli Ufficiali espletati. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali Programmati – Campionamenti per Piani di Campionamento Regionali: espletati n. 37 campionamenti chimici e microbiologici. Coordinamento/espletamento attività connesse a Comunicazioni all'Autorità Giudiziaria per “non conformità” costituenti reato: n. 1 Comunicazione a seguito di non conformità analitica.
--	---

Programmazione ed Espletamento Controlli Ufficiali – AUDIT: n. 4 AUDIT su OFA programmati ed **espletati in qualità di Responsabile dei Gruppi di AUDIT.**

Espletamento di Controlli Ufficiali su richiesta dell'Operatore per attività di **macellazione uso famiglia di suini** (macellazione di suini a domicilio per uso domestico privato). L'attività comporta la **visita ante mortem**, la **visita post mortem**, il **prelievo di campioni biologici** (muscolo diaframmatico) per l'esame trichinoscopico. Sono stati valutati **n. 23 suini**.

Dal 01.01.2023 al 31.12.2023:

Componente del Comitato del Dipartimento di Prevenzione come da Deliberazione del Direttore Generale n. 002080 del 20.11.2023.
Partecipazione quale membro componente alle riunioni del Comitato del Dipartimento di Prevenzione, nell'ambito delle quali sono **valutate e adottate strategie organizzative ed esecutive riguardo le attività pertinenti alle Unità Operative afferenti al Dipartimento di Prevenzione: n. 1 riunione** nella quale il Comitato ha espletato la sua mission di Organo Consultivo con funzioni di indirizzo e verifica.

Componente del Gruppo di Lavoro Area di Coordinamento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Piano Aziendale Integrato dei Controlli - Dipartimento di Prevenzione, in rappresentanza della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di origine Animale: n. 8 riunioni del Gruppo nelle quali sono stati stabiliti i criteri da adottare per l'elaborazione ed il monitoraggio del **Piano Aziendale Integrato dei Controlli** nonché la redazione dello stesso, tenendo conto delle indicazioni operative per gli ambiti di competenza e sulla base dei LEA di riferimento. Il suddetto piano è stato presentato in occasione dell'Audit di Sistema subito dal Dipartimento di Prevenzione della Asl Roma 5 da parte della Regione Lazio in data 02.12.2025.

Titolare di docenza universitaria A.A. 2023/2024

Università degli Studi di Roma Tor Vergata
Facoltà di Medicina e Chirurgia
CDL: Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Corso Integrato-Scienze Interdisciplinari II
Modulo: **Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**
Ore di insegnamento: 24

Coordinamento delle attività di Controllo Ufficiale e della gestione degli esiti dei Controlli Ufficiali nell'ambito della **Filiera Lattiero Casearia** in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte e dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale e nazionale **in tutto il territorio afferente alla ASL ROMA 5**, tramite un approccio collaborativo multidisciplinare, intersettoriale e coordinato tra il Personale Ispettivo afferente alla UOC Sanità Animale, UOSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: **n. 6 Controlli Ufficiali ed atti conseguenti.**

Espletamento Controlli Ufficiali ai sensi dell'Ordinanza n. 5/2024 del Commissario Straordinario alla **Peste Suina Africana**: "Misure di eradicazione e sorveglianza della Peste

	Suina Africana". Valutazione misure di biosicurezza per gli abbattimenti dei cinghiali nelle zone sottoposte a restrizione per Peste Suina Africana (PSA). Attività svolte: • formazione del personale; • valutazione del trasporto dei cinghiali abbattuti nelle strutture designate; • valutazione dei requisiti delle strutture designate e delle attrezzature; • valutazione del corretto smaltimento dei visceri; • valutazione dello stoccaggio in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test PSA; • identificazione delle carcasse; • stesura e capillare diffusione delle procedure dello smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA. Sono state identificate, controllate e sottoposte a prelevamento di campione di milza per valutare l'eventuale positività alla PSA n. 8 carcasse di cinghiali. Coordinamento nella Pianificazione pluriennale, Programmazione annuale ed espletamento dei Controlli Ufficiali – Ispezioni, Verifiche, Campionamenti, Screening e Screening mirati che il Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale per Distretto di Tivoli ha individuato ed espletato quale attività programmata nell'anno 2023: n. 58 Ispezioni/Verifiche/Screening/Screening mirato effettuate. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc – su richiesta dell'Operatore: n. 57 Certificazioni per Esportazione di Latte e Prodotti a base di Latte negli USA e Canada. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per Allerte Comunitarie: n. 31 verifiche espletate. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per richieste controlli da parte dell'UVAC: espletati n. 12 Controlli Ufficiali ad hoc. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali Programmati – Campionamenti per Piani di Campionamento Regionali: effettuati n. 31 campionamenti chimici e microbiologici. Programmazione ed Espletamento Controlli Ufficiali – AUDIT: n. 5 AUDIT su OFA programmati ed espletati in qualità di Responsabile dei Gruppi di AUDIT. Espletamento di Controlli Ufficiali su richiesta dell'Operatore per attività di macellazione uso famiglia di suini (macellazione di suini a domicilio per uso domestico privato). L'attività comporta la visita ante mortem, la visita post mortem, il prelievo di campioni biologici (muscolo diaframmatico) per l'esame trichinoscopico. Sono stati valutati n. 25 suini.
--	--

Dal 01.01.2022 al 31.12.2022:

Coordinamento delle attività di Controllo Ufficiale e della gestione degli esiti dei Controlli Ufficiali nell'ambito della **Filiera Lattiero Casearia** in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte e dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale e nazionale **in tutto il territorio afferente alla ASL ROMA 5**, tramite un approccio collaborativo multidisciplinare, intersettoriale e coordinato tra il Personale Ispettivo afferente alla UOC Sanità Animale, UOSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: **n. 7 Controlli Ufficiali ed atti conseguenti.**

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

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

Coordinamento nella Pianificazione pluriennale, Programmazione annuale ed espletamento dei Controlli Ufficiali – Ispezioni, Verifiche, Campionamenti, Screening e Screening mirati che il Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale per Distretto di Tivoli ha individuato ed espletato quale attività programmata nell'anno 2022:
n. 50 Ispezioni/Verifiche/Screening/Screening mirato effettuate.

Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc – su richiesta dell'Operatore: **n. 56 Certificazioni per Esportazione** di Latte e Prodotti a base di Latte negli USA e Canada.

Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per **Allerte Comunitarie**: **n. 31 verifiche** espletate.

Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per **richieste controlli da parte dell'UVAC**: **n. 11 Controlli Ufficiali** espletati.

Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali Programmati – **Campionamenti** per **Piani di Campionamento Regionali**: effettuati **n. 27 campionamenti** chimici e microbiologici.

Espletamento attività inerenti l'elevazione di sanzioni amministrative: **n. 2 sanzioni** elevate.

Programmazione ed Espletamento Controlli Ufficiali – **AUDIT**: **n. 4 AUDIT** su OFA programmati ed **espletati in qualità di Responsabile dei Gruppi di AUDIT.**

Espletamento di Controlli Ufficiali su richiesta dell'Operatore per attività di **macellazione uso famiglia di suini** (macellazione di suini a domicilio per uso domestico privato). L'attività comporta la **visita ante mortem**, la **visita post mortem**, il **prelievo di campioni biologici** (muscolo diaframmatico) per l'esame trichinoscopico. Sono stati valutati **n. 28 suini**.

Dal 10.04.2021 al 31.12.2021:

Idoneità all'incarico di Direttore di Struttura Complessa per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale quale secondo classificato allo specifico Avviso Pubblico espletato dalla ASL ROMA 5 come da deliberazione Direttore Generale ASL ROMA 5 n. 0010139 del 17.06.2021.

Incarico di natura professionale CSRIVI attribuito con Deliberazione n. 1208 del 19.07.2021: "Sicurezza Alimentare – Filiera del Latte e delle Uova", nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, della durata di cinque anni in ottemperanza del CCNL Area Sanità triennio 2016-2018.

Tale incarico viene espletato attraverso **attività di coordinamento interdisciplinare**:

- 1) un aggiornamento costante della banca dati inerente gli Stabilimenti Registrati e gli Stabilimenti Riconosciuti le cui attività sono ascrivibili alla filiera del latte e delle uova, l'individuazione dei criteri per la Categorizzazione del Rischio di tali Stabilimenti, la definizione della frequenza dei Controlli Ufficiali conseguentemente alla valutazione del rischio, l'individuazione della tipologia dei Controlli Ufficiali sulla base delle risultanze dei Controlli espletati nell'ultimo triennio, l'elaborazione di un programma di Ispezioni da effettuare il primo biennio, di Screening da effettuare il terzo anno ed un programma di Screening Mirato da realizzare durante il quarto e quinto anno;
- 2) attività di **coordinamento** nella gestione delle eventuali "Non Conformità" che si appalesassero durante i Controlli Ufficiali programmati nei suddetti Stabilimenti Riconosciuti e Registrati ubicati all'interno dei territori comunali afferenti alla ASL ROMA 5;
- 3) attività di **coordinamento interdisciplinare** nella gestione di eventuali "Non Conformità" riscontrate da Personale Ispettivo afferente alla UOC "Sanità Animale" ed alla UODSD "Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche" riguardo allevamenti Bovini ed Ovi- Caprini da latte che effettuano conferimento dello stesso a strutture deputate ad attività di caseificazione, tali da risultare ostative al normale conferimento del latte stesso, nonché allevamenti avicoli che conferiscono uova a centri di

Imballaggio;

- 4) redazione ed aggiornamento di Procedure Operative inerenti i Controlli Ufficiali negli Stabilimenti Riconosciuti e Registrati operanti nella filiera del Latte e delle Uova, presenti nel territorio della ASL ROMA 5.

Coordinamento delle attività di Controllo Ufficiale e della gestione degli esiti dei Controlli Ufficiali nell'ambito della **Filiera Lattiero Casearia** in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte e dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale e nazionale **in tutto il territorio afferente alla ASL ROMA 5**, tramite un approccio collaborativo multidisciplinare, intersettoriale e coordinato tra il Personale Ispettivo afferente alla UOC Sanità Animale, UOSD Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale: **n. 6 Controlli Ufficiali ed atti conseguenti.**

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

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

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

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

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

Programmazione e Coordinamento delle attività del personale afferente alla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale e U.O.S.D. Igiene Alimenti e Nutrizione, per il Distretto di Tivoli, relativamente ai **Controlli Ufficiali espletati in contesto multidisciplinare** nei confronti di Esercizi commerciali e Stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale e vegetale, **per valutare la conformità alle varie Disposizioni emanate in conseguenza all'emergenza sanitaria COVID-19:**
n. 37 Controlli Ufficiali espletati in regime di multidisciplinarietà.

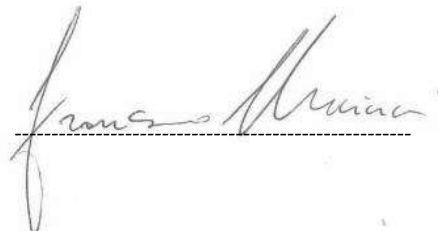
	Coordinamento nella Pianificazione pluriennale, Programmazione annuale ed espletamento dei Controlli Ufficiali – Ispezioni, Verifiche, Campionamenti, Screening e Screening mirati che il Personale Ispettivo afferente alla UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale per Distretto di Tivoli ha individuato ed effettuato quale attività programmata nell'anno 2021: n. 55 Ispezioni/Verifiche/Screening/Screening mirati effettuati. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc – su richiesta dell'Operatore: n. 41 Certificazioni per Esportazione di Latte e Prodotti a base di Latte negli USA e Canada. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per Allerte Comunitarie: n. 40 verifiche espletate. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali ad hoc per richieste controlli da parte dell'UVAC: n. 8 Controlli Ufficiali espletati. Coordinamento/Espletamento Controlli Ufficiali Programmati – Campionamenti per Piani di Campionamento Regionali: n. 40 campionamenti chimici e microbiologici. Programmazione ed Espletamento Controlli Ufficiali – AUDIT: n. 6 AUDIT su OFA programmati ed espletati in qualità di Responsabile dei Gruppi di AUDIT. Espletamento di Controlli Ufficiali su richiesta dell'Operatore per attività di macellazione uso famiglia di suini (macellazione di suini a domicilio per uso domestico privato). L'attività comporta la visita ante mortem, la visita post mortem, il prelievo di campioni biologici (muscolo diaframmatico) per l'esame trichinoscopico. Sono stati valutati n. 25 suini. Le suddette prestazioni, effettuate nel quinquennio dal 10.04.2021 al 10.04.2026, sono attestate dal Referente del Dipartimento di Prevenzione e certificate dal Direttore Sanitario della ASL ROMA 5 come da documentazione allegata.
<u>Attività di ricerca</u> <i>Elencare le singole attività di ricerca pertinenti svolte</i>	
<u>Capacità e competenze personali , capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali</u> <i>Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite</i>	<u>Capacità e competenze personali</u> Gli Studi Classici, effettuati a livello di scuola superiore, hanno determinato una formazione improntata sulla "centralità culturale". Questo patrimonio costituisce la base valoriale sulla quale si fonda il bagaglio individuale, in quanto offre strumenti di analisi e competenze trasversali - "autonomia di pensiero" e "consapevolezza critica" in primo luogo – che, permettendo l'individuazione di <i>iter metodologici</i> finalizzati all'adozione delle più razionali soluzioni, possono rappresentare un elemento differenziante in una società in cui la tecnologia e le competenze tecnico – scientifiche si evolvono con estrema rapidità, diventando in poco tempo obsolete. <u>Capacità e competenze manageriali</u> Acquisizione di una metodologia sistemica e di approccio per processi che permette di pianificare, organizzare, dirigere e monitorare le attività di una struttura organizzativa sanitaria , attraverso il

	coordinamento di risorse umane opportunamente formate e motivate. Competenze organizzative, relazionali e manageriali sono state acquisite principalmente grazie all'attività formativa offerta dal MASTER di II° LIVELLO in MANAGEMENT SANITARIO frequentato nell'anno accademico 2017/2018: psicologia del lavoro e delle organizzazioni; psicologia sociale; quadro istituzionale e profili normativi del SSN; responsabilità giuridica nella Sanità; il bilancio e il controllo di gestione nelle Aziende Sanitarie; governance e management nelle Aziende Sanitarie; statistica sociale - valutazione dei servizi sociali e sanitari; sviluppo organizzativo nella Sanità. E' risultata importante, inoltre, la stretta collaborazione pluriennale con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B) nella programmazione ed espletamento di numerose attività di sua pertinenza , oltre che l'esperienza acquisita in quindici anni di servizio presso la ASL ROMA 5 in qualità di Dirigente Veterinario U.O.C Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale (B). <u>Capacità e competenze relazionali</u> Attività lavorative svolte all'interno di gruppi, in cui è rilevante la capacità di comunicazione e di adattamento: Partecipazione ad AUDIT di SISTEMA effettuato dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5 (02/12/2025) Partecipazione ad AUDIT di SETTORE effettuato dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5 (03/12/2025) Partecipazione Gruppo di Lavoro Piano dei Controlli Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare afferente al Dipartimento di Prevenzione. Partecipazione al Gruppo di lavoro "Team per le MTA" nel Dipartimento di Prevenzione. Coordinamento "Gruppo di Lavoro dipartimentale Giubileo 2025". Titolare di Docenza Universitaria AA 2023/2024 , AA 2024/2025 e AA2025/2026 per il CdL Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Materia oggetto di didattica: Ispezione degli alimenti di origine animale. Partecipazione "Gruppo di Lavoro PAIC 2024 e PAIC 2025 – Dipartimento di Prevenzione. Partecipazione alle riunioni del Comitato di Dipartimento come "membro eletto". Partecipazione al Gruppo di Lavoro "Coordinamento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare". Partecipazione al "Tavolo tecnico", tenutosi presso la Regione Lazio, per la realizzazione del Sistema Informativo per la Prevenzione (SIP)—modulo Sicurezza Alimentare, quale Referente per la ASL ROMA 5. Partecipazione ad AUDIT di SETTORE sulla Filiera dei Prodotti della Pesca effettuato dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5 (giugno 2015). Partecipazione ad AUDIT di SISTEMA effettuato dalla Regione Lazio alla ASL ROMA 5 (giugno 2017) Partecipazione al "Gruppo di lavoro" convocato dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, per adeguare ed aggiornare all'anno in corso il "Piano d'Azione" elaborato al fine di adempiere alle Raccomandazioni ed Osservazioni fornite dalla Regione Lazio in occasione dell'AUDIT di Sistema subito dalla ASL ROMA 5 nel giugno 2017. Partecipazione al "Follow Up" presso la Regione Lazio, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, per illustrare il "Piano d'Azione" messo in atto al fine di adempiere alle Raccomandazioni ed Osservazioni fornite alla ASL ROMA 5 in occasione dell'AUDIT di Sistema subito nel giugno 2017. Coordinamento del "tavolo tecnico" per l'elaborazione e stesura del testo inerente la Deliberazione n. 000200 del 30.03.2018 della ASL ROMA 5, avente per oggetto: "Attribuzione funzioni Autorità Competente ai sensi del REG.CE n.882/2004", su incarico del Direttore ff del Dipartimento di Prevenzione e del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. AUDIT effettuati in Stabilimenti ubicati in diversi Distretti della ASL ROMA 5, in qualità di Responsabile dei gruppi di Audit: tali gruppi sono costituiti da Dirigenti Veterinari e da Tecnici della Prevenzione. Numerose attività svolte in "equipe" con altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione (ad es. SIAN) e con altri Enti (quali NAS, Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza, Corpo Forestale dello Stato, etc.).
--	---

	Organizzazione e coordinamento delle attività di Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione afferenti al Distretto di Tivoli sulla base di una quotidiana comunicazione di conoscenze e capillare attività informativa <u>Capacità e competenze organizzative</u> Coordinamento ed amministrazione di persone: Coordinamento Gruppo Operativo Interdisciplinare – CAR Coordinamento Gruppo di Lavoro dipartimentale Giubileo 2025 Coordinamento attività UOC Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale in assenza del Direttore ff. quale sostituto designato. Coordinamento attività di Controllo Ufficiale nell'ambito della Filiera Lattiero Casearia. Coordinamento ed organizzazione delle attività svolte da Dirigenti Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo afferenti alla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'ambito del Distretto di Tivoli. Organizzazione di programmi, progetti, attività. Pianificazione e programmazione delle attività da svolgere nell'ambito del Distretto di Tivoli, in riferimento alla U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale. Coordinamento attività ispettive congiunte SIAN/Tutela Igienico Sanitaria Alimenti Origine Animale in occasione della Pandemia da Covid 19. Coordinamento su incarico del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale della programmazione ed espletamento della Verifica dell'Efficacia dei Controlli Ufficiali, nei confronti di Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione afferenti all'Unità Operativa. Collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'organizzazione della strategia espositiva e comportamentale dell'Unità Operativa in riferimento all'AUDIT di Sistema subito nel giugno 2017. Organizzazione, su incarico del Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale, del “Piano d'Azione – interventi correttivi ed interventi preventivi” da inoltrare alla Regione Lazio a seguito delle Raccomandazioni ed Osservazioni ricevute in occasione dell'AUDIT di Sistema nel giugno 2017. Collaborazione con il Direttore della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'organizzazione di un sistema di “rotazione dell'attività ispettiva” dei Dirigenti Veterinari afferenti all'Unità Operativa, nel rispetto della L. n. 190 del 6/11/2012 e dello specifico Regolamento Dipartimentale. Elaborazione ed attuazione, in qualità di responsabile, del progetto “Mercati Sicuri”, in rappresentanza della U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, che comporta il coordinamento di Dirigenti Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo al fine di elaborare un programma di sorveglianza nei confronti degli Operatori Alimentari che afferiscono alle aree mercatali di tutto il territorio della ASL ROMA 5. Attitudine ad elaborare grafici e diagrammi e ad assemblare una pluralità di immagini al fine di rappresentare graficamente una procedura o un iter operativo facilitandone la comprensione. <u>Capacità e competenze tecniche</u> Utilizzo di Computer, attrezzature specifiche, macchinari: utilizzo di Internet, posta elettronica, excel, word; AI inserimento dati in specifici programmi quali SIEV, SIP etc.; consultazione di archivi informatici quali SINTESIS, etc.; utilizzazione di apparecchiature quali “scanner”, stampanti etc.
<u>Ulteriori informazioni</u>	Conoscenze di altre lingue: INGLESE capacità di lettura BUONO capacità di scrittura BUONO capacità di espressione orale BUONO FRANCESE capacità di lettura BUONO capacità di scrittura BUONO capacità di espressione orale BUONO

	SPAGNOLO capacità di lettura ELEMENTARE capacità di scrittura ELEMENTARE capacità di espressione orale ELEMENTARE
--	--

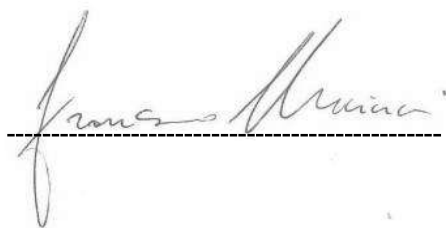
Guidonia 07.05.2026

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Francesco Maria", written over a horizontal dashed line.

Il sottoscritto è consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000 e che, inoltre, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 D.P.R. 445/2000).

E' informato ed autorizza la raccolta dei dati per l'emanazione del provvedimento amministrativo ai sensi dell' art. 13 del D.L.vo 196/03

Guidonia 07.05.2026

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Francesco Maria", written over a horizontal dashed line.