

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

Il sottoscritto Olivastri Alberto Mario Aldo, indirizzo elettronico aziendale
alberto.olivastri2@sanita.marche.it

dichiara

sotto la propria responsabilità, ai sensi degli artt. 19, 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle sanzioni penali previste all'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, che quanto dichiarato nel sotto riportato curriculum corrisponde a verità e che le eventuali fotocopie di titoli allegati sono conformi all'originale.

ESPERIENZE LAVORATIVE NEL SETTORE PUBBLICO.

A far data dal 01/08/2017, ad oggi **responsabile di struttura semplice stabilimenti comunitari** interna alla U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale, Dipartimento di Prevenzione **Area Vasta 5** Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto, giusta determina del Direttore di Area Vasta n°1074/AV5

A far data dal 25/05/2009 **responsabile di struttura semplice Stabilimenti Comunitari** di prodotti di origine animale destinati all'uomo, giusta determina del Direttore ex **Zona 13** di Ascoli Piceno n°727 del 26/05/2009.

Dal 01/07/2006 passato in mobilità alla Zona Territoriale 13 di Ascoli Piceno in provenienza dalla Zona Territoriale 12 di Fermo.

Con deliberazione n°103 del 06/02/2004 della Zona Territoriale 11 mi è stato conferito incarico di natura professionale nel settore dei prodotti a base di carne, carni macinate, e preparazioni di carne.

In data 01/03/98 ho preso servizio presso la A.S.L. N°11 di Fermo dove ho **coordinato l'attività di vigilanza sugli stabilimenti comunitari produttori di alimenti di origine animale nel distretto di Montegiorgio con apposita lettera di incarico del Responsabile del servizio Veterinario.**

In data **13.05.1997 mi è stato conferito l'incarico di direzione, per il servizio veterinario, del progetto di attuazione del D.P.R. 132/95 quale integrazione del protocollo di vigilanza tra Servizio di Igiene**

**degli Alimenti e della Nutrizione ed il Servizio Veterinario igiene degli alimenti di origine animale.
(ASL n°3 FANO).**

In data **28.4.1997**, mi è stato affidato l'incarico di **Responsabile della programmazione del servizio di vigilanza nell'area B** sia in fase di commercializzazione, sia in fase di produzione negli stabilimenti (L/S) per i quali è prevista la vigilanza veterinaria (**ASL n°3 Fano**).

Il 19 marzo del 1997 sono stato assunto, dopo essere stato nominato vincitore di pubblico concorso per Veterinario Dirigente ex 10 Livello nell'Area dell'igiene, produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale presso l'allora **ASL N°3 di Fano, dove ho inizialmente prestato servizio presso il locale mercato ittico.**

DA QUANTO SOPRA RIPORTATO POSSO DICHIARARE DI AVERE EFFETTUATO SERVIZIO IN DIVERSE AREE GEOGRAFICHE DELLE ATTUALI TRE AREE VASTE SU CINQUE(AV1,AV4,AV5) DI QUELLE PRESENTI NELLE REGIONE MARCHE AVENDO MATURATO ESPERIENZE PROFESSIONALI MULTIFORMI IN TUTTE LE ATTIVITA' DEL SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE ACQUISENDO ESPERIENZA E PROFESSIONALITA' IN TUTTE LE FILIERE ALIMENTARI.

ESPERIENZE LAVORATIVE NEL SETTORE PRIVATO

Responsabile del Servizio Assicurazione Qualità e Consulente in ispezione degli alimenti e dell'autocontrollo aziendale per il Gruppo Amadori dal 01/09/1994 fino al 24/01/1996.

OCCUPAZIONE PROFESSIONALE ATTUALE

Veterinario dirigente servizio igiene , produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale A.S.U.R Marche Area Vasta 5 Ascoli Piceno San Benedetto del Tronto presso Dipartimento di Prevenzione.

PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITA' ATTUALI

Veterinario Dirigente nel settore dell'Ispezione degli Alimenti.

Responsabile U.O.S Stabilimenti Comunitari AST Ascoli Piceno.

Responsabile del benessere animale in fase di macellazione quale responsabile scientifico AST.

Referente Formazione per Servizio Veterinario IAOA AST Ascoli Piceno

Docente Università Di Teramo Facoltà di Agraria Laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari.

Docente Università di Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale.

Valutatore di sistemi di gestione per la qualità (ente certificatore TVU ITALIA).

Veterinario ufficiale del centro di macellazione del Comune di ASCOLI PICENO.

SOSTITUTO DEL DIRETTORE SIAOA AREA VASTA 5 ASCOLI PICENO

**E SAN BENEDETTO DEL TRONTO NEGLI ANNI 2013/2014/2015/2016/2017/2018/2019
2020/2021/ 2022/2023/2024 EX ART.18-COMMA2-CCNL 08/06/200 SMI.**

CAPACITA' E COMPETENZE ACQUISITE

Interrelazione con Provincia di Ascoli Piceno per i corsi di formazione dei cacciatori selettori, interazione con i Carabinieri del Corpo Forestale Dello Stato quale supporto tecnico ad attività di polizia giudiziari (servizi congiunti 04/12/2012) ,interrelazioni con altri riferimenti istituzionali nell'ambito dei controlli ufficiali (N.A.S). Referente per la formazione del Dipartimento di Prevenzione con organizzazione di convegni, programmi di miglioramento continuo, formazione in generale. Nella veste di referente la formazione ho **organizzato** i seguenti convegni:

Il 29/30 ottobre 2010 “Polizia giudiziaria e Pubblico ministero: il rapporto con il Dipartimento di Prevenzione e le nuove tecniche ispettive”. Con la collaborazione della **PROCURA DELLA REPUBBLICA DEL TRIBUNALE DI ASCOLI PICENO E IL PATROCINIO DEL COMUNE DI ASCOLI PICENO.**

Il 14/10/2011 “I rischi nella filiera produttiva nel settore lattiero-caseario per i consumatori e gli operatori.” Con la collaborazione della Facoltà di Agraria e dell'Università di Teramo e il SIAN ASUR MARCHE AREA VASTA 5 ASCOLI PICENO.

IL 19/10/2012 “la nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari” Con la collaborazione del **MINISTERO DELLA SALUTE** per la presenza quale relatore dell'allora **Direttore Generale Igiene e sicurezza alimenti e nutrizione Ministero della Salute.**

Il 21/11/2014 “la normativa sugli additivi alimentari e il controllo ufficiale: aspetti legislativi e tecnologici”
Con la collaborazione della facoltà di Biotecnologia alimentari dell’università di Teramo.

Il 9/10/2015 “La filiera produttiva delle api dall’allevamento al miele” Con la partecipazione e collaborazione del servizio S.A. ASUR Marche AREA VASTA 5 ASCOLI E SAN BENEDETTO, **ASL FERARA, ISTITUTO ZOOPROFILATTICO LAZIO E TOSCANA.**

IL 15/10/2016 “Le modifiche del codice penale in materia di reati alimentari : lo stato dell’arte e prospettive future.” Con la collaborazione e partecipazione della **PROCURA DELLA REPUBBLICA DI TORINO.**
Giudice (Vincenzo Pacileo)

Ottobre 2018 “La sicurezza Alimentare nella filiera della carne connessa con l’attività venatoria.”

Nel 2019 ho organizzato il convegno su “i controlli ufficiali dall’ispezione all’Audit alla luce del regolamento U.E.625/2017, la loro gestione amministrativa e le responsabilità civili e penali dell’autorità competente locale.

Nel 2022 ho organizzato il convegno su “ La certificazione per l’export e il sistema traces”.

Nel 2023 Ho organizzato il convegno su” Gli effetti della riforma Cartabia nell’ambito degli illeciti penali alimentari.

Nel maggio del 2024 ho organizzato il convegno il latte come indicatore della salute nel ciclo ambiente ,animale,uomo”Con la partecipazione della **Prof.ssa Ilaria Capua**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE.

-Master di alta formazione manageriale per dirigenti di struttura complessa Università' degli studi di Urbino, CON ATTESTATO DI IDONEITA'. (20 luglio 2015).

-Valutatore di sistemi di Gestione per la qualità . (22/12/2008).

-Master di II° livello in gestione ed innovazione delle aziende della pubblica amministrazione. (Università Economia di Macerata 13/01/2005).

-Specializzazione in Diritto e Legislazione Veterinaria. (Università Medicina Veterinaria di Milano. 21/07/2003).

-Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. (Università Medicina Veterinaria di Napoli 17/11/1994).

-Laurea in Medicina Veterinaria. (Università di Perugia 07/07/1989).

ATTIVITA'FORMATIVA

Dall'**1.6.1992 al 6.6.1992** ho partecipato ad un corso di aggiornamento presso Numana (AN) tenuto dall'Istituto di Ispezione degli Alimenti di Parma.

Il 4/ 5 settembre 1993 , ho partecipato al Convegno Nazionale A.I.V.I presso San Benedetto del Tronto

Il 23.04.1997 ho partecipato al Convegno tenutosi all'Istituto Zooprofilattico di Teramo sul:

"Controllo ufficiale e autocontrollo degli alimenti: il ruolo dei Servizi Veterinari":

Dal **20 e al 27 maggio 1997** ho partecipato al corso: "Il Dipartimento di Prevenzione: attività, compiti, integrazioni" presso l'Azienda Sanitaria n°3 di Fano.

Il 29/10/99 ho partecipato al 14° Seminario internazionale su Lentivirus e Zoonosi.

In data **16/12/99** ho partecipato alla giornata di Studio sull'Ottimizzazione dell'attività di controllo ufficiale nell'igiene degli alimenti attraverso l'integrazione delle attività del S.I.A.N. e dell'area "B" dei Servizi Veterinari.

Il 26 Maggio 2000 ho partecipato alla giornata di studio su Influenza Aviaria - Strategie di Gestione dell'Emergenza negli allevamenti avicoli.

Il 10 Novembre 2000 ho partecipato alla giornata d'Informazione per gli Imprenditori Zootecnici.

Il 30 Novembre 2000 ho assistito alla giornata di Studio su " Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili: il Sistema Nazionale di Sorveglianza e le garanzie per il consumatore".

Il **23 Marzo 2001** ho conseguito l'attestato di partecipazione al "Controllo nelle Aziende Alimentari: Prescrizioni, Sequestri, Chiusure ed Ordinanze. Procedure e Casi Pratici".

In data **8 Giugno 2001** ho partecipato alla tavola rotonda "Valutazione e gestione del rischio alimentare" tenuta presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale della facoltà di Medicina Veterinaria dell'università di Teramo.

Il **14 Giugno 2001** ho partecipato al corso di formazione in "Diritto-legislazione ed organizzazione-gestione dei servizi veterinari" tenuto dalla A.S.L. n°2 di Urbino.

Il **30 Giugno 2001** ho partecipato al convegno regionale "Sagre e feste paesane: tradizioni da conservare e leggi da rispettare".

In data **14 Settembre 2001** ho preso parte al convegno "Organizzazione e gestione dei servizi di Sanità Pubblica Veterinaria in Italia ed in Europa" organizzato dal Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica.

Il **24 settembre 2001** ho partecipato al corso di aggiornamento "valutazione delle condizioni di igienicità di produzione e distribuzione degli alimenti tramite ispezione"

In data **29 Giugno 2002** ho partecipato alla tavola rotonda "Acquacoltura: economia, gestione e sicurezza alimentare

L' **8 Giugno 2003** ho partecipato al XIII Convegno nazionale AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti)

In data 10/ **11 Ottobre 2003** ho partecipato all'Aggiornamento per medici Veterinari" (fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche Brescia

Il **23 Ottobre 2003** ho partecipato al convegno "Attuale quadro normativo del sistema alimentare: aggiornamento"

Il **14 Novembre 2003** ho partecipato al corso di aggiornamento in "Sanità pubblica veterinaria"

Il **24 aprile 2004** ho partecipato alla giornata di studio su :ispezione e controllo dei molluschi cefalopodi e dei crostacei.

Il **4-5-6 giugno 2004** ho partecipato al convegno nazionale A.I.V.I. SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il **20/luglio/ 2004** ho partecipato al 9°corso di formazione ed informazione per la sicurezza sul lavoro.

Il **15 settembre 2004** ho partecipato all'evento formativo "applicazione dell'autocontrollo nelle attività di ristorazione"

Il **18 settembre 2004** ho partecipato al corso di aggiornamento "il ruolo fondamentale e centrale della sanità pubblica per la sicurezza alimentare"

Il **10/11/12 marzo 2005** ho partecipato all'evento ECM su tecniche di risoluzione dei problemi attraverso l'approccio multidisciplinare".

Il **21 aprile 2005** ho partecipato alla giornata di studio presso la facoltà di medicina veterinaria di Teramo su "I nuovi regolamenti comunitari in ambito di sicurezza alimentare."

Il **20 maggio 2005** ho partecipato all'evento formativo "HACCP/sicurezza alimentare, come incideranno i nuovi regolamenti comunitari"

Il **15/07 2005** ho acquisito crediti ECM con l'evento formativo : "le zoonosi".

Il **16/11/2005** ho partecipato all'evento formativo "HACCP IGIENE ALIMENTI: Il pacchetto igiene e la nuova sicurezza alimentare dal 1° gennaio 2006"

Dal **16/12/2005 al 17/12/2005** ho frequentato il corso: i reati alimentari e il loro accertamento tecniche di investigazione in sicurezza alimentare.

Il **17/03/2006** ho frequentato la giornata di studio dal titolo : i salami tradizionali, valutazione e miglioramento della sicurezza nella filiera dal produttore al consumatore.

IL **16 /06/2006** ho partecipato al decennale della scuola di specializzazione di TERAMO in ispezione degli alimenti di origine alimentare incentrato sulla sicurezza alimentare.

IL **22/06/2006** ho ricevuto l'attestazione di partecipazione all'evento formativo: attualità in igiene degli alimenti, nuovi regolamenti e nuove procedure.

IL **26/06/2006** ho partecipato al corso : i nuovi regolamenti di igiene della U.E.: la loro coesistenza con la legge 283/62,D.P.R. 327/81,e Dlgs.155/97.

Il **1/09/2006** ho partecipato al corso AIVEMP (ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARIA DI MEDICINA PUBBLICA) su :tecniche di comunicazione in medicina veterinaria.

Il **22/11/2006** ho partecipato al corso su: l'informazione difficile ai cittadini e ai lavoratori: la comunicazione sul rischio per la salute.

Il **27/11/06** ho partecipato al corso su :sicurezza alimentare, un diritto ,una necessità :sorveglianza nutrizionale e stile di vita nella prevenzione delle patologie dismetaboliche e cronico-degenerative.

Il **10/07/2007** ho effettuato il corso di project management: affrontare con successo progetti e programmi.

Il **19/07/07** ho partecipato al corso su: la normativa comunitaria in materia di mangimi e di alimenti e sulla salute e il benessere degli animali : l'AUDIT nel controllo ufficiale.

Il **10/09/2007** ho partecipato al corso su : la registrazione degli stabilimenti nella nuova normativa in materia di sicurezza alimentare.

Il **15/02/2008** ho frequentato il corso su: i prodotti della pesca trattati con il freddo: tecnologia, tracciabilità e controlli di filiera.

Il **06 /05/08** ho partecipato alla giornata di studio su: sicurezza alimentare, la rete dei controlli ufficiali.

Il **28/29/05/08** ho partecipato al corso di formazione relativo a: come valorizzare le proprie abilità manageriali,le relazioni e il lavoro di gruppo.

Il **18/8/08** ho ricevuto l'attestazione del corso su: i servizi veterinari, dal benessere animale alla sicurezza alimentare nel concetto di filiera.

Il **24/10/2008** ho partecipato al corso su: emergenza BSE: lo stato dell'arte.

Dal **16 settembre al 2 ottobre 2008** ho partecipato al corso formativo su: i fondamenti della EBM(EVIDENCE BASED MEDICINE)

IL **9/11/2008**.ho partecipato al corso: il sistema sanzionatorio nel quadro applicativo dei nuovi regolamenti sulla sicurezza alimentare tra passato, presente e futuro.

IL **12/12/2008** ho partecipato al corso applicativo-pratico sui controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni, Reg.2075/2005/CE.

Il 22/12/2008 ho conseguito l'abilitazione in QMS Auditor Training Course quale valutatore di sistemi di gestione per la qualità.

L'8/05/2009 HO partecipato al corso : emergenza BSE, lo stato dell'arte.

Il **6-13/06/2009** ho partecipato al corso obbligatorio su: il controllo ufficiale nelle strutture di macellazione degli ungulati domestici.

Il **17/09/2009** ho partecipato al corso: sicurezza alimentare nelle carni da selvaggina.

Il **02/10/2009**, ho partecipato al corso: criteri per la programmazione del piano di campionamenti microbiologici nel controllo ufficiale delle imprese alimentari.

Il **27/01/2010** ho partecipato al corso teorico pratico per la trichinella.

Il **18/02/2010** ho partecipato al workshop : presentazione del piano triennale relativo al controllo degli alimenti-Regione Marche.

Il **26/03/2010** ho partecipato al corso : i rischi professionali in ambito veterinario

Il **30/04/2010** ho partecipato al corso: valorizzazione della razza avicola "ANCONA" attraverso l'allevamento di tipo estensivo.

Il **25/05/2010** ho partecipato al corso: L'esercizio professionale e il rapporto di lavoro dopo la riforma "Brunetta". Valutazione del personale, sistema incentivante, procedimenti disciplinari e doveri nelle previsioni del D.lgs.150/2009.

Il **28/05/2010** Ho partecipato al corso: applicazione del sistema H.A.C.C.P nelle filiere fragili.

Il **12/06/2010** Ho partecipato al corso in ispezione delle carni avicole.

Il **7/10/2010** Ho partecipato al corso: sicurezza alimentare nella filiera ittica.

Il **22/10/2010** ho partecipato al corso assistenza sanitaria degli animali randagi:" pronto intervento veterinario".

Il **30/10/2010** ho partecipato al corso: Polizia giudiziaria e pubblico ministero: il rapporto con il dipartimento di prevenzione e le nuove tecniche ispettive.

Il **09/11/2010** ho partecipato al corso su: l'esercizio professionale e il rapporto di lavoro dopo la riforma "Brunetta".

Il **12/11/2010** ho partecipato al corso su problematiche sanitarie dell'esportazione di prodotti alimentari verso la federazione Russa.

Il **18/11/2010** ho partecipato al corso: alimenti trattati con radiazioni ionizzanti : aspetti normativi, e metodi di identificazione e controllo.

Dal **16/04/2011 al 30/06/2011** ho proceduto alla stesura della procedura di macellazione speciale d'urgenza fuori dal mattatoio in qualità di responsabile di progetto.

Il **07/06/ 2011** ho partecipato al corso : la gestione delle risorse umane ,diritti e doveri del personale sanitario.

In data **16/06/ 2011** ho partecipato al corso “il packaging degli alimenti : un fattore poco considerato per la sicurezza alimentare”.

Il **07/09/2011** Ho partecipato al corso su management di 12 ore.

Il **14/10/2011** ho partecipato al convegno “i rischi nella filiera produttiva per i consumatori e gli operatori del settore lattiero-caseario” in qualità di relatore.

Il **21/10/2011** ho partecipato al corso le malattie alimentari.

Il **24/01/2012** ho partecipato all'evento formativo” protocolli operativi per l'esecuzione dei controlli ufficiali presso i centri di depurazione molluschi”

Il **16/02/2012** ho partecipato al corso” stesura del protocollo organizzativo e gestionale per la pronta disponibilità congiunta tra i servizi S.A-I.A.P.Z.-I.A.O.A.

Il **11/05/2012** ho partecipato al programma per la formazione continua relativo alla riqualificazione della rete dei referenti della formazione della ZT13 Ascoli Piceno.

Il **15/maggio/2012** ho partecipato al corso su” i pericoli alimentari tra fase primaria e post primaria”.

Il **30/06/2012** ho frequentato il corso di formazione ed addestramento per AUDITOR/LEAD AUDITOR su OSA nel campo della sicurezza alimentare.

Il **19/10/2012** ho partecipato in qualità di moderatore al convegno” la nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari.”

Il **07/11/2012** ho partecipato al convegno sulla sicurezza alimentare e le problematiche emergenti il manuale HACCP.

Il **03/12/2012** ho partecipato all'evento formativo sull'applicazione del regolamento CE 1099/2009 sulla protezione degli animali durante l'abbattimento a far data dall'1/1/2013.

Il **10/01/2013** ho partecipato al corso” la nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari”.

Il **22/02/2013** ho partecipato al corso “benessere animale alla macellazione aspetti normativi e risvolti pratici.”

Il **07/05/2013** ho partecipato al corso di formazione di primo livello sulla protezione degli animali nelle fasi di macellazione ai sensi del reg. CE 1099.

Il **11/05/2013** ho partecipato al corso la sorveglianza delle zoonosi.

Il **25/05/2013** ho partecipato al corso “Il piano di campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti nella regione Marche-primi triennio di attività”

Il **30/11/2013** ho partecipato al progetto formativo: la notizia di reato e il dipartimento di prevenzione.

Il **09/01/2014** ho partecipato alla stesura della procedura per l'istruttoria tecnica ed amministrativa del riconoscimento delle imprese alimentari e dell'aggiornamento continuo, in qualità di responsabile del progetto.

Il **27/11/2014** ho partecipato al corso: evoluzione dell'ispezione delle carni al macello.

Il **21/11/2014** HO Partecipato all'evento formativo "la normativa sugli additivi alimentari e il controllo ufficiale :aspetti legislativi e tecnologici" **in qualità di responsabile scientifico e relatore.**

Il **16/12/2014** ho partecipato al corso su :Il piano Regionale integrato di sicurezza alimentare.

Il **25/02/2015** ho partecipato al corso : etichettatura dei prodotti alimentari e informazioni ai consumatori :novità normative e criteri applicativi.

Il **18/06/2015** ho partecipato al corso : traces un sistema per lo scambio di informazioni tra autorità veterinarie comunitarie.

Il **20/07/2015** ho conseguito l'idoneità per la direzione di strutture complesse nella sanità.

Il **09/10/2015** ho partecipato in qualità di moderatore all'evento formativo :la filiera produttiva delle api dall'allevamento al miele.

Il **28/10/2015** ho acquisito l'idoneità all'uso del defibrillatore cardiaco per umani ,dopo aver seguito il corso : **Basic Life Support Defibrillation.(BLSD).**

Il **13/11/2015** ho partecipato al corso. WEST NILE DISEASE.L'APPROCCIO ONE HEALT COME UNICA PREVENZIONE EFFICACE.

Il **23/12/2015** ho partecipato al programma nazionale per la formazione continua su: il sistema di AUDIT nella Regione Marc :lo stato dell'arte.

Il **10/06/2016** ho partecipato in qualità di relatore e di responsabile scientifico all'evento formativo su: il controllo igienico sanitario della selvaggina cacciata: aspetti tecnico-legislativi.

Il **29/09/2016** ho partecipato al corso di formazione obbligatorio sulla sicurezza nei luoghi di lavoro formazione generale.

Il **04/10/2016** ho partecipato all'evento formativo su: valutazione dei piani di autocontrollo in diverse filiere alimentari:casi di studio.

Il **06/10/2016** ho partecipato al corso su: Echinococcosi cistica ed alveolare, epidemiologia e piani di intervento sul territorio. Altre zoonosi: il caso Anisakiasi.

Dal **20/04/2017 al 08/06/2017** ho partecipato al corso in tecniche di comunicazione del rischio in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

Il **05/05/2017** ho partecipato alla tavola rotonda: la dirigenza medica e veterinaria oggi e l'evoluzione normativa nel pubblico impiego.

11/07/2017 ho partecipato al corso su: contaminanti organici persistenti di interesse emergente nella catena alimentare.

Il 16/febbraio/2018 ho partecipato al Workshop nazionale: la nuova legislazione europea nei controlli ufficiali in sanità animale e sicurezza alimentare: ruoli tra Commissione UE e Autorità Competenti dei Paesi membri.

Il 22/03/2018 ho partecipato al corso: Benessere animale; sviluppo di protocolli tecnici per i controlli ufficiali al mattatoio.

Il 10/05/2018 ho partecipato al corso su: I controlli ufficiali in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria: applicazione del Reg .UE 625/2017

Il 16/maggio/2018 ho partecipato all'incontro su :Gli standard delle attività di controllo ufficiale alla luce delle ultime linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/2004:LA VERIFICA DELL'EFFICACIA.

Il 06/07/2018 ho partecipato al corso: L'Autorità competente in sicurezza alimentare compiti e responsabilità.

Il 07/11/2018 ho partecipato all'evento formativo: E-COMMERCE: aspetti tecnico giuridici e ruolo dell'autorità competente nel controllo ufficiale degli alimenti.

Il 22/05/2019 ho partecipato presso il MINISTERO DELLA SALUTE al corso per responsabili scientifici sulla protezione degli animali alla macellazione e all'abbattimento-Reg.1099-

Il 19/09/2019 ho partecipato al corso sull'applicazione della normativa europea e nazionale in materia di condizionalità.

IL 22/10/2019 ho partecipato all'evento formativo sulle frodi alimentari metodologia ispettiva, appropriatezza delle tecniche di laboratorio ed attività istituzionale della capitaneria di porto nelle frodi dei prodotti della pesca.

Il 22/01/2020 ho partecipato al corso: attività di audit negli stabilimenti autorizzati all'export paesi terzi.

IL 17/03/2020 ho partecipato al corso FAD:SARS-coV-2 SISTEMI DI SICUREZZA

Il 16/04/2021 ho partecipato al corso su i conflitti d'interesse in ambito sanitario.

Il 29/11/2021 ho partecipato al Webinar su La diffida amministrativa nel settore agro-alimentare.

Il 26/05/2023 ho partecipato al corso "Il diritto alimentare e le sue applicazioni dopo la riforma Cartabia"

Il 27/06/2023 ho partecipato al corso "La gestione delle emergenze non epidemiche"

Dal 19/10/2023 al 09/11/2023 ho partecipato al corso "Controlli ufficiali a livello di produzione primaria pesca e acquacoltura.

Il 28 e 29 novembre 2023 ho partecipato al convegno su "one health: integrare la salute umana animale e ambientale per un futuro sostenibile"

IL 21 MARZO 2024 ho partecipato al convegno su "le sfide della sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare nella riorganizzazione sanitaria regionale".

Dopo il corso di formazione di 40 ore effettuato presso l'Istituto zooprofilattico Umbria Marche nel mese di marzo del 2018 e il corso su controlli ufficiali dall'ispezione all'audit alla luce del regolamento UE 625/2017 gestione amministrativa e responsabilità civile e penale dell'AC (8 ore) Tenutosi ad Ascoli Piceno e organizzato dallo scrivente quale responsabile scientifico ho effettuato i seguenti Audit su ACL:

28/06/2019 AUDIT DI SETTORE SUI PRODOTTI A BASE DI CARNE PRESSO AVE CON LA QUALIFICA DI AUDITOR IN ADDESTRAMENTO CHE SI E' SVOLTO A Macerata dalle ore 9:00 alle ore 18.30.

18/11/2021 AUDIT SU AREA AV3 CHE SI E' SVOLTO A MACERATA DALLE ORE 9:00 ALLE 18.30 CON LA QUALIFICA DI AUDITOR.

DOCENZE NON UNIVERSITARIE

-Nel periodo compreso tra il 03/12/97 e il 18/12/97 ho partecipato, in qualità di docente, al corso riservato ai cuochi delle mense pubbliche, organizzato dal dipartimento di Prevenzione della U.S.L. N°3 di Fano, dal titolo "Il ruolo del cuoco nella prevenzione delle tossinfezioni alimentari".

- Dal mese di Aprile del 2002 collaboro con la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

IL 17/04/2002 ho tenuto una lezione su **Problematiche relative alla macellazione dei conigli e alla lavorazione di prodotti a base di carni cunicole.**

Il 18/04/2002 ho tenuto una lezione su :Applicazione dell'autocontrollo in mattatoi e stabilimenti di lavorazione di carni cunicole.

In data 06/05/2002 ho tenuto una lezione dal titolo: la macellazione dei conigli ai sensi della normativa vigente e le patologie di più frequente riscontro.

Nel mese di Ottobre dell'anno 2003 ho effettuato lezioni agli agenti tecnici del Servizio Veterinario della A.S.L. n. 11 sui seguenti argomenti:

- 1) L'attività di macellazione presso un macello di conigli industriale: il ruolo dell'ausiliario Veterinario
- 2) I rifiuti di origine animale: il loro smaltimento

3) La documentazione di scorta degli animali vivi inviati al macello cunicolo

4) Il campionamento ufficiale degli alimenti: cenni

-Nel Mese di dicembre 2011 ho tenuto il corso per la formazione dei cacciatori selettori per l'abbattimento di selvaggina grossa cacciata per conto della provincia di Ascoli Piceno.

Il 28/11/2012 e il 5/12/2012 ho effettuato un programma di formazione del personale del Corpo Forestale dello Stato in collaborazione con il Comando provinciale di Ascoli Piceno e il Comando Regionale Marche sul benessere degli animali nel trasporto ed in allevamento e sull'etichettatura degli alimenti.

Dal 30 novembre 2015/18 febbraio 2016 Ho tenuto il corso per aspiranti Guardie Zoofile per conto della guardia nazionale ambientale.

DOCENZE UNIVERSITARIE

Ho effettuato attività di docenza universitaria per **undici anni** come di seguito specificato.

Nell'anno accademico **2002/03** mi è stato conferito l'incarico di docenza nel modulo di Fondamenti di diritto alimentare ambientale del corso di Diritto, Legislazione e Controllo Sanitario dei prodotti alimentari presso la Facoltà di Agraria (Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologia Alimentare) dell'Università degli Studi di Teramo

- Nello stesso anno accademico ho effettuato attività di docenza nel Master di perfezionamento "Legislazione Nazionale e Comunitaria sugli alimenti" presso l'Università degli Studi di Teramo.

- Dall'anno accademico **2003/04** all'anno accademico **2011/2012(dieci anni)** mi è stato confermato l'incarico di docenza nel modulo di Fondamenti di diritto alimentare ambientale del corso di Diritto, Legislazione e Controllo Sanitario dei prodotti alimentari presso la Facoltà di Agraria (Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologia Alimentare) dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'anno accademico **2013/2014** mi è stata affidata la docenza nel settore dell'ispezione e controllo della filiera delle carni presso la scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti della facoltà di medicina veterinaria dell'Università di TERAMO.

Nell'anno Accademico **2016/2017** mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria presso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

Nell'anno Accademico **2017/2018** mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria preso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

Nell'anno Accademico **2018/2019** mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria preso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

Nell'anno **2019/2020 e nell'anno 2020/2021** mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria preso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

Nell'anno 2021/2022 mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria preso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

Nell'anno 2022/2023 mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria preso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

Nell'anno 2023/2024 mi è stata affidata la docenza in diritto e legislazione degli alimenti nazionale e comunitaria preso la scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria Dell'università di Teramo.

PUBBLICAZIONI

Ho pubblicato i seguenti lavori scientifici:

- 1) “La tracciabilità delle carni: il caso del coniglio” rivista Coniglicoltura numero 2 dell'anno 2001.
- 2) “La valutazione in autocontrollo delle caratteristiche microbiologiche dei preparati crudi a base di carne di coniglio” rivista Coniglicoltura numero 6 dell'anno 2001.
- 3) “Valutazione del rischio biologico da micosi”. Atti del 12° Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti . 13 – 14 Settembre 2002-11-14.
- 4) “Il ruolo del Veterinario Ufficiale in un mattatoio industriale di conigli”. Rivista Progresso Veterinario numero 12 – dicembre 2002).

- 5) “L’evoluzione del sistema normativo sulla sicurezza negli ambienti di lavoro”. Rassegna di Diritto e Legislazione e Medicina Legale Veterinaria a cura del Dipartimento di Legislazione Veterinaria e Medicina Legale, Università di Milano - Anno 2 Gennaio – Marzo 2003.
- 6) “La valutazione dei rischi in caso di pericolo biologico”. Rassegna di Diritto e Legislazione e Medicina Legale Veterinaria a cura del Dipartimento di Legislazione Veterinaria e Medicina Legale, Università di Milano - Anno 2 Aprile – Giugno 2003.
- 7) “L’applicazione della valutazione del rischio biologico per la prevenzione delle micosi trasmissibili dal coniglio all’uomo”. Rassegna di Diritto e Legislazione e Medicina Legale Veterinaria a cura del Dipartimento di Legislazione Veterinaria e Medicina Legale, Università di Milano - Anno 2 Luglio - Settembre 2003.
- 8) La tracciabilità delle carni ovicaprine presso un centro di macellazione . Industrie alimentari 2012,anno 51-n°522 pag.21-27.
- 9) Coautore del libro ”Igiene degli Alimenti” a cura di Maria SCHIRONE e Pierina VISCIANO. Edizione Edagricole 2014.Capitolo 1.2 Pag.5,21.Capitolo 3 Pag.47,69.
- 10) Schirone M., Visciano P., Olivastri A.M.A., Tofalo R., Perpetuini G., Suzzi G. **2015**. A one-year survey on aflatoxin M1 in raw milk. Italian Journal of Food Science vol.27-2015
- 11) Histomorphological Investigations as an Aid in the Evaluation of Raw Ham’s Maturation. Domenico PALUDI*, Giovanni DI GUARDO*, Alberto OLIVASTRI**, Antonio ZIZZI***, Corrado RUBINI***, Luca Maria PENNISI*, Anna Rita FESTINO*, Adriana IANIERI****, Alberto VERGARA* Sorrento 2017.
- 12) A.Olivastri et All.. The Hygiene-sanitary control in the wild game meats.Italian Journal of Food Safety 2017;volume 6:6875
- 13) Characterization of a Food Poisoning Outbreak from a canteen meal, in Marche(Italy). International Journal of Food Microbiology 2017
- 14) Paparella A., Visciano P., Olivastri A.A.M., Schirone M. 2018. Valutazione delle conformità ai criteri di igiene di processo di carcasce bovine in un macello della regione Marche. XXVIII Convegno Nazionale A.I.V.I. Milano 12-14 settembre 2018

15) Parasitic cysts in wild boars hunted in Central Italy: The sanitary controls in the wild game meats chain. Alberto Olivastri,¹ Barbara Paoletti,² Carlotta Lauteri,² Luca Pennisi,² Domenico Paludi,² Anna Rita Festino,² Alberto Vergara² [Italian Journal of Food Safety 2021; 10:9383]

16) Presenza del virus dell'epatite E nel fegato di cinghiali (*Sus scrofa*) abbattuti a caccia nel Centro Italia: Gianluigi Ferri, Andrea Piccinini, Alberto Olivastri, Alberto Vergara. XXX CONVEGNO NAZIONALE AIVI SETTEMBRE 2021 ATTI.

17) **Hepatitis E Virus Detection in Hunted Wild Boar Liver and Muscle Tissues in Central Italy.** Gianluigi Ferri, Carlotta Lauteri, Anna Rita Festino, Andrea Piccinini, Alberto Olivastri, Alberto Vergara

18) **Intradiaphragmatic abscesses in a wild boar: investigative implications based on anatomopathological evidence.** Italian Journal of Food Safety 2022; volume 11:10346

19) **La certificazione in ambito cogente e in ambito regolamentato: Igiene nei processi alimentari,** editore urlico hoepli milano, parte VIII accreditamento e certificazione di qualità, capitolo 40 pagina 392

20) **Hepatitis E Virus RNA Detection from Hunted Boars in Central Italy: an epidemiological Investigation.** Food and ENVIRONMENTAL VIROLOGY 07/aprile/ 2023

21) **EAR LESIONS IN SLAUGHTERED PIGS: PRELIMINARY DATA USING ARTIFICIAL INTELLIGENCE** Autori : D'ANGELO M.,¹ CECCHINI C.,¹ GUARNIERI C.,² SCIOTA D.,¹ HATTAB J.,¹ ROSAMILIA A.,³ OLIVASTRI A.,⁴ MARRUCHELLA G.¹¹ *Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università di Teramo, Loc. Piano d'Accio, 64100; Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena, via San Giovanni del Cantone 23, 41121, Modena; ³Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini" (IZSLER), 25124 Brescia; ⁴ Azienda Saitaria territoriale Ascoli Piceno, Via delle Begonie 53, 63100 Ascoli Piceno*

22) **Multidrug resistant *Vibrio* spp. identified from mussels farmed for human consumption in Central Italy** Gianluigi Ferri^{1,*}, Vincenzo Oliveri¹, Alberto Olivastri², Luca Pennisi¹, Alberto Vergara²: ¹ Post-Graduate Specialization School in Food Inspection "G. Tiecco", Department of Veterinary Medicine, University of Teramo, Strada Provinciale 18, 64100, Piano d'Accio, Teramo, Italy ² SIAOA Veterinary Public Service, Ascoli Piceno, Italy *Journal of Applied Microbiology*, 2024, 0, 19:1-10. <https://doi.org/10.1093/jambio/lxae098> Advance access publication date: 12 April 2024 Research Article

LINGUE

Madre lingua : italiano

Lingue straniere: inglese con conoscenza buona.

AREA DELLE CAPACITA' PROFESSIONALI

1) Per quanto attiene all'area delle capacità professionali, ho sviluppato la mia attività di vigilanza cercando di applicare i protocolli basati sull'evidenza scientifica ,attraverso una opportuna formazione che ha curato gli aspetti dell'evidence based medicine (EBM).

2) Verifico periodicamente l'operato dei controlli ufficiali attraverso le risposte sia degli utenti e degli operatori attraverso la verifica delle prescrizioni impartite nell'attività di servizio e vigilanza.

3) Ho curato la mia formazione professionale attraverso la partecipazione a numerosi corsi E.C.M. sia in qualità di discente che in quella di docente.

In questa veste, rappresenta punto di forza, la mia attività di Docenza presso la facoltà di Agraria dell'università di Teramo quale professore a contratto per l'insegnamento di “diritto e legislazione comunitaria e nazionale degli alimenti e controlli ufficiali.

4) Contribuisco attivamente all'aggiornamento e alla formazione del personale dell'unità operativa di appartenenza organizzando convegni su aspetti inerenti l'attività di controllo ufficiale, come del caso del convegno :”Polizia giudiziaria e pubblico ministero :rapporto con il dipartimento di prevenzione e le nuove tecniche ispettive” tenutosi ad Ascoli Piceno il 29-30/ottobre /2010 e “I rischi nella filiera produttiva per i consumatori e gli operatori del settore lattiero-caseario” tenutosi sempre ad Ascoli Piceno in data 14/10/2011.

5) Nella attività del controllo ufficiale utilizzo metodologie tecniche e professionali innovative come la valutazione del livello di rischio in funzione di un pericolo dato, e le procedure di AUDIT che presuppongono la conoscenza scientifica e l'utilizzo tecnologico evoluto.

6) Tali metodologie vengono trasmesse e condivise sia con colleghi dirigenti ,che con i tecnici della prevenzione contribuendo ad una collaborazione fattiva ,in un contesto lavorativo caratterizzato da atteggiamenti di disponibilità ed apertura al cambiamento tale da ottenere un miglioramento continuo della qualità del servizio erogato dalla unità operativa.

AREA DEI COMPORTAMENTI ORGANIZATIVI.

1) Nel settore organizzativo mi pongo l'obiettivo di motivare guidare i collaboratori in un clima organizzativo favorevole ,contribuendo anche ad implementare l'attività della propria struttura con quella di altre unità operativa.

Al riguardo ho partecipato al programma del miglioramento continuo dell'attività di pronta disponibilità congiunta tra i vari servizi veterinari cercando punti di unione tra le diverse discipline. Sempre in questo ambito ho coordinato il gruppo di lavoro relativo alla macellazione d'urgenza degli animali da reddito, uniformando il comportamento operativo di tutte la professionalità coinvolte, ottenendo come risultato un migliore servizio reso alla cittadinanza, ed una omogeneità di comportamento ufficiale su tutto il territorio di competenza.

2) Sono particolarmente attento alla gestione del budget assegnato, con particolare attenzione all'appropriatezza e qualità dei servizi messi a punto in stretta collaborazione con il Direttore del servizio di appartenenza.

3) Sono particolarmente sensibile a responsabilizzare i collaboratori con processi di delega favorendone l'autonomia e la crescita professionale.

4) Ho in massima considerazione l'importanza di rapportarsi con altri enti ed istituzioni esterne sia per compiti d'istituto sia per compiti di sinergia e compartecipazione. In particolare con la Procura della Repubblica di Ascoli Piceno, il Corpo forestale dello stato, Il Corpo Dei Carabinieri Nucleo Anti Sostituzione regione Marche, la provincia di Ascoli Piceno, La Polizia provinciale, La polizia

di Stato della Provincia di Ascoli Piceno, Il Comune di Ascoli Piceno, L'università Degli studi Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria e Agraria.

CAPACITA E COMPETENZE INFORMATICHE.

Buone.

ALTRE COMPETENZE E CAPACITA'

Restauro mobili di antiquariato

Abilitazione uso sportivo armi da fuoco C/O Poligoni Nazionali per tiro rapido da difesa.

Ai sensi della Legge 675/96, si autorizza al trattamento dei dati personali.

Ascoli Piceno, li 22/05/2024

Dott. Olivastri Alberto Mario Aldo

