

CURRICULUM VITAE	
Informazioni personali	
Nome	ANGELA MARISA
Cognome	SEMERARO
Professione	MEDICO VETERINARIO
Esperienza lavorativa	
Date	Dal 04 April 2001 ad oggi
Tipo di impiego	Veterinario Ufficiale
Principali attività e responsabilità	Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale a tutti gli stadi della produzione, lavorazione, distribuzione, importazione ed esportazione degli alimenti
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Azienda Sanitaria Territoriale Ascoli Piceno – Marche (ex ASUR Marche AV5)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario
Date	Dal 28 June 2018
Tipo di impiego	Auditor regionale per i controlli ufficiali nei laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo nelle imprese alimentari
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Regione Marche Agenzia per la Sicurezza Alimentare
Date	Dal 28 Luglio 2015
Tipo di impiego	Responsabile locale per RASFF ed iRASFF
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Azienda Sanitaria Territoriale Ascoli Piceno – Marche (ex ASUR Marche, Area Vasta 5)
Date	Dal 26 Luglio 1999 al 25 Marzo 2000
Tipo di impiego	Veterinario Ufficiale
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Azienda Unità Sanitaria Locale LE/1 Nardò (LE)
Istruzione e formazione	
Date	dal 7 al 11 Novembre 2022
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su “Food Hygiene at Primary Production – Aquatic Animals” – Dublino, Irlanda
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Controlli ufficiali sulla produzione primaria nel settore; requisiti legislative delle navi da pesca e dei siti di sbarco; acquacoltura; igiene alimentare
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	16-17-23 Novembre 2021
Qualifica conseguita	Attestato di Formazione su “Sanitary Survey nelle zone classificate per la produzione dei MBV- Attori, azioni e collaborazione”
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Sorveglianza sanitaria, piani di campionamento dei MBV, sorgenti di contaminazione
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Regione Friuli Venezia Giulia
Date	dal 25 Giugno al 27 Novembre 2021
Qualifica conseguita	Attestato di formazione su “Organizzazione e metodi del controllo ufficiale degli alimenti comprese le attività di ispezione e audit da remoto”
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Controlli ufficiali, legislazione UE, audit, controperizia e controversia

Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Università di Perugia, Dipartimento di Medicina Veterinaria
Date	da Maggio a Dicembre 2020
Qualifica conseguita	Corso di perfezionamento in “Disaster management in Sanità Pubblica”
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Continuità operativa, ripristino dell'emergenza, mitigazione del rischio, maxi emergenze, attività di previsione e prevenzione
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Università di Napoli “Federico II” Scuola di Medicina e Chirurgia, Dipartimento di Sanità Pubblica
Date	Dal 27 al 31 Maggio 2019
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su “Control staff on harmonised implementation and enforcement of the EU legislation on food improvement agents” – Varsavia - Polonia
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Controlli ufficiali degli additive alimentari; principi del carry over; enzimi ed aromi alimentari
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 26 Febbraio al 1 Marzo 2019
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su “Monitoring and Control of Zoonoses and Zoonotic Agents” (Session Z6) - Venezia
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Monitoraggio di Salmonelle e Campilobatteri in volatili da cortile e suini; biosicurezza; legislazione europea; strategia di campionamento; tossinfezioni
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 16 Ottobre 2018 al 15 October 2019
Qualifica conseguita	Attestato di formazione (FAD) su “Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale”
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione nazionale ed europea; standard volontari
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute
Date	Dal 1 Marzo al 30 Novembre 2018
Qualifica conseguita	Attestato di formazione (FAD) su “Tossicologia alimentare”
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Contaminanti (diossina, PCB, IPA, Micotossine), Xenobiotici residui
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna
Date	Dal 1 Marzo al 30 Novembre 2018
Qualifica conseguita	Attestato di formazione (FAD) su “Le Zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare”
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento dei principali agenti zoonotici (Virus, batteri, parassiti) a livello nazionale ed europeo
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna
Date	Dal 24 al 28 Settembre 2018
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su “Food Hygiene and Flexibility” – (Sessione 1) – Barcellona, Spagna
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Flessibilità dei controlli ufficiali; alimenti e metodi tradizionali; non conformità; HACCP
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare

Date	20-21-28 Marzo 2018
Qualifica conseguita	Attestato di formazione (auditor) su "Il controllo ufficiale nei laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo nelle imprese alimentari"
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Tecniche di audit nei laboratori, controllo ufficiale, piano di audit, requisiti per l'accreditamento, ISO
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche
Date	Dal 6 al 10 Novembre 2017
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su "Food Hygiene at Primary Production – Course 2a on Aquatic Animals – Fish Aquaculture" (Sessione 2 – fase II) – Chioggia
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Controlli ufficiali nel settore ittico della produzione primaria; ispezione dei motopescherecci e dell'impianto di acquacoltura; legislazione sull'igiene alimentare
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 12 al 16 Settembre 2016
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su "Food-borne outbreak investigation" (Sessione 13) – Tallin, Estonia
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Gestione delle tossinfezioni alimentari; concetti di epidemiologia; studi di coorte; agenti principali; strumenti matematici; uso del software Epi Info
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 5 al 8 Settembre 2016
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione su "Microbiological criteria in Foodstuffs" (Session 11) – Riga, Lettonia
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Regolamento UE sui criteri microbiologici, criteri di Sicurezza alimentare e di processo; HACCP; procedure di campionamento
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 14 Marzo al 8 Aprile 2016
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione (corso FAD) su "Food Contact Materials rules" (Ed. IV)
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione, Piano Nazionale di Controllo, principali tipi di materiali a contatto, conformità documentale
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 23 Dicembre 2015 al 12 Febbraio 2016
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione (Corso FAD) su "Food hygiene and control on fishery products and live Bivalve Molluscs" (Ed. I)
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Requisiti legali per prodotti della pesca e MBV; criteri microbiologici; classificazione e gestione delle aree di produzione per MBV; igiene e sicurezza dei prodotti della pesca
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 23 Novembre al 18 Dicembre 2015
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione (corso FAD) su "Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)" (Ed. X)
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi; ruolo della Commissione europea; notifiche nel sistema
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 19 Ottobre al 13 Novembre 2015

Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione (corso FAD) su “Animal health prevention and controls for Aquaculture animals” (ed. X)
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione su acquacoltura; ispezione e procedure di campionamento; sorveglianza; patogeni e malattie; notifiche
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 5 al 30 Ottobre 2015
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione (corso FAD) su “Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) – Ed. IV
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Metodologia HACCP; Sviluppo, implementazione e validazione dei piani HACCP; principi di audit
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Dates	Dal 3 Giugno al 15 Luglio 2015
Title of qualification awarded	Attestato di formazione corso FAD su “La sorveglianza epidemiologica in Sanità Pubblica Veterinaria” (ed. III)
Principal subjects/occupational skills covered	Analisi del rischio, sorveglianza epidemiologica, tracciabilità ed identificazione elettronica degli animali, sistemi di informazione in Sanità pubblica veterinaria
Name and type of organisation providing education and training	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise
Date	Dal 4 Maggio al 29 Maggio 2015
Qualifica conseguita	Certificato di partecipazione al corso FAD “Animal Welfare at slaughter and killing for disease control” ed. XI
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Benessere animale, metodi di sordimento, procedure operative standard, pratiche di depopolazione
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Commissione Europea DG Salute e Sicurezza alimentare
Date	Dal 7 Febbraio al 5 Dicembre 2014
Qualifica conseguita	Attestato di Formazione in “La nuove frontiere della Sicurezza alimentare: strumenti tecnici e legislativi per gli igienisti alimentari
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Etichettatura, sottoprodotti, entomofagia, igiene delle superfici, ristorazione etnica, benessere animale; prodotti da forno e vegetali; shelf life
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Padova
Date	Dal 10 al 20 Ottobre 2012
Qualifica conseguita	Auditor - Corso di formazione ed addestramento per Auditor/Lead Auditor su OSA nel campo della sicurezza alimentare
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Tecniche di audit; pianificazione ed implementazione delle attività di audit; controllo ufficiale, ISO, legislazione
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria-Marche, Porto San Giorgio (FM)
Date	Dal 28 Gennaio al 08 Luglio 2011
Qualifica conseguita	Attestato di formazione in “Legislazione veterinaria” (corso di perfezionamento)
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Frodi alimentari, aspetti tecnici e legali, legislazione dei mangimi, benessere animale
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Milano
Date	Dal 16 Febbraio al 25 Maggio 2007
Qualifica conseguita	Attestato di Formazione in “Igiene delle produzioni animali ed alimentari” (corso di perfezionamento)

Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Igiene degli alimenti e dei mangimi, legislazione, responsabilità					
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Perugia					
Date	Dal 2 Dicembre al 9 Giugno 2006					
Qualifica conseguita	Attestato di formazione in "Competenze e responsabilità del medico veterinario nella legislazione alimentare dell'Unione Europea" (corso di perfezionamento)					
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione, igiene alimentare, ruolo del Veterinario ufficiale					
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Milano					
Date	Dal 28 Maggio 2004 al 05 Novembre 2004					
Qualifica conseguita	Master in Legislazione Nazionale ed Europea degli alimenti					
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione alimentare					
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Agricoltura e Medicina Veterinaria, Università di Teramo					
Date	Dal 16 Novembre 2002 al 05 Aprile 2003					
Qualifica conseguita	Primo Master in Igiene e controllo veterinario dei prodotti della pesca					
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Ecologia marina, anatomia e patologia dei pesci; tecniche di pesca; legislazione, industrie di trasformazione e controllo ufficiale					
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Azienda Unità Sanitaria Locale di Pescara unitamente all'Università of Teramo					
Date	11 Luglio 1997					
Qualifica conseguita	Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale con il voto di 50 e lode					
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Igiene, ispezione, legislazione su produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti					
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Bari					
Date	28 Giugno 1994					
Qualifica conseguita	Laurea in Medicina Veterinaria con il voto di 110/110					
Principali materie, abilità professionali oggetto dello studio	Clinica, chirurgia, epidemiologia applicate a piccolo e grandi animali; legislazione sugli alimenti; malattie infettive; ispezione degli alimenti					
Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Bari					
Madrelingua	ITALIANA					
Altre lingue	Inglese -francese					
Livello europeo	Comprensione		Espressione orale		Scrittura	
Lingua	B2	Inglese	B2	Inglese	B2	Inglese
Lingua	B1	Francese	A2	Francese	A2	Francese
Pubblicazioni	Coautore dei seguenti lavori scientifici e poster					
	Ciccarelli C., Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. "Valutazioni delle segnalazioni relative ai prodotti della pesca al RASFF nel 2008". Associazione Italiana Veterinari Igienisti Giugno 2010 Vol. 8, 65-69.					
	Ciccarelli C., Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. "Studio della prevalenza di larve anisakidae in alici (Engraulis encrasicolus) del medio Adriatico". Associazione Italiana Veterinari Igienisti online Giugno 2011 vol. 1 n. 0, 15-19.					

	Ciccarelli C., Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. , Capocasa P. "Mercurio nei prodotti della pesca del medio Adriatico (controlli ufficiali dal 1995 al 2009)". Italian Journal of Food Safety, Vol. 1 n. 1 (2012), 45-49.
	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Aliventi A., Di Trani V., Capocasa P. "Valutazione dell'impatto delle precipitazioni sulla contaminazione fecale delle vongole (<i>Chamelea gallina</i>) raccolte nel distretto di San Benedetto del Tronto (AP)". Italian Journal of Food Safety, (2012) Vol. 1 n. 6, 46-49.
Breve comunicazione	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Aliventi A., Di Trani V., Capocasa P. "Cadmium bioaccumulation in European flat oysters (<i>Ostrea edulis</i>) from Middle Adriatic Sea (San Benedetto del Tronto, Italy)". Italian Journal of Food Safety, 2014 Vol. n. 3:1672, 92-94.
	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Aliventi A., Di Trani V., Capocasa P. "Seasonal variations of <i>Escherichia coli</i> contamination in clams (<i>Chamelea gallina</i>) harvested in the Adriatic Sea (San Benedetto del Tronto district, Italy)". Italian Journal of Food Safety, 2014 Vol. n. 3:1645, 99-101.
	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Leinoudi M., M., Murru S., Ciccarelli E. "Cadmium levels in edible marine gastropods <i>Murex (Bolinus) brandaris</i> from the District of San Benedetto del Tronto in the Marche Region (middle-western Adriatic Sea – Italy) – V Convegno Nazionale SIRAM – Roma 10-11 Novembre 2016
Poster	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Leinoudi M., Di Trani V., Murru S. "Assessment of PCB contamination in a well delimited population of <i>Chamelea gallina</i> clams in the Adriatic sea" Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Leinoudi M., Di Trani V., Murru S., Capocasa P., Ciccarelli E. "Assessment of relationship between rainfall and <i>Escherichia coli</i> in bivalves using the Bayes factor" International Conference on Molluscan Shellfish Safety 2017 May 14-18 (11th ICMSS) - Galway
	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Leinoudi M., Di Trani V., Murru S., Capocasa P., Ciccarelli E., Sacchini L. "Assessment of relationship between rainfall and <i>Escherichia coli</i> in clams (<i>Chamelea gallina</i>) using the Bayes Factor" – Italian Journal of Food Safety 2017 Vol. 6:6826, 99-102
Poster	C. Ciccarelli, M. Leinoudi, A.M. Semeraro , V. Di Trani, S. Murru, P. Capocasa, E. Ciccarelli, G. D'Aurizio, I. Corti "Classificazione delle aree di produzione delle vongole <i>Chamelea gallina</i> nella regione Marche e rispetto del criterio di sicurezza microbiologica basato su <i>Escherichia coli</i> : valutazione di tipo probabilistico attraverso l'uso del Teorema di Bayes" – VII Conference SIRAM – Portici 16-17 Novembre 2018
Poster	Ciccarelli C., Semeraro A. M. , Di Trani V., Leinoudi M., Ciccarelli E. "Valore predittivo di campionamento a tre classi, col metodo MPN secondo l'ISO 16649-3, utilizzato per il criterio di sicurezza per <i>Escherichia coli</i> nei molluschi bivalvi" – VIII Conference SIRAM – La Spezia 8-9 Novembre 2019
	Ciccarelli C., Leinoudi M., Semeraro A.M. , Di Trani V., Ciccarelli E., Consorti G. "legislazione dell'Unione europea e molluschi bivalvi vivi: il criterio di sicurezza per <i>E. coli</i> è coerente e coordinato con i criteri di classificazione delle aree di produzione?" Italian Journal of Food Safety 2022 Vol. 11:9956
Esperienza di insegnamento	
	Dicembre 2010. ECM "Piano di campionamento regionale dei molluschi bivalve e Regolamento (EC) N. 853/2004". Fano. "MBV: pericoli di origine alimentare".
	Dal 2 Maggio al 17 Giugno 2011. ECM "Autocontrollo basato sul metodo HACCP: l'esame della documentazione nei controlli ufficiali". San Benedetto del Tronto (AP)
	Dal 3 al 12 Dicembre 2013. ECM "Audit uno strumento per l'esecuzione dei controlli ufficiali". San Benedetto del Tronto (AP). "Formazione regionale nel campo dell'audit: esperienze e proposte"
	27 Giugno 2017. ECM "criteri microbiologici negli alimenti: nuovi aspetti". San Benedetto del Tronto (AP). "Attività del controllo ufficiale: criticità e flessibilità"
	Dal 20 Novembre al 4 Dicembre 2018: ECM - Gruppo di miglioramento "La flessibilità nella valutazione delle procedure di autocontrollo: condivisione delle esperienze di campo". San Benedetto del Tronto (AP).

Si autorizza la pubblicazione del curriculum