

Il sottoscritto **RIZZI PAOLO**, nato a _____, residente nel Comune di _____, con recapito Telefonico : _____, indirizzo di posta elettronica personale _____ istituzionale _____ PEC _____, presenta il seguente curriculum formativo – professionale quale allegato alla domanda di partecipazione all' avviso per il conferimento di **N. 1 INCARICO QUINQUENNALE DI STRUTTURA COMPLESSA DI DIRIGENTE VETERINARIO DI: IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI, DIRETTORE DELL'U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

A tale fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni false o mendaci

DICHIARA

CURRICULUM FORMATIVO:

TITOLI ACCADEMICI E DI STUDIO

- **Maturità Scientifica**, conseguita c/o Liceo Scientifico "A. Oriani" di Ravenna .
- **Laurea in Medicina Veterinaria** conseguita il 04-04-1996 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria della Università degli Studi di Bologna; argomento della Tesi: *"Indagini sullo stato sanitario di vongole veraci provenienti dalla Laguna di Venezia"*
- **Diploma di Specializzazione in Clinica Bovina** conseguito il 25-06-1999 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria della Università degli Studi di Parma, con corso tenutosi presso l'IZS di Bolzano (BZ); argomento della Tesi: *"Ricerca di sostanze farmacologiche in Bovini importati dai Paesi dell'Est Europeo ed introdotti nella Comunità Europea attraverso il PIF di Gorizia"*.
- **Diploma di Specializzazione in Diritto e legislazione Veterinaria** conseguito il 08-11-2001 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria della Università degli Studi di Milano, argomento della Tesi : *"L'Autocontrollo ai sensi del D.L.vo 336/99 nei macelli per carni bovine"*. Relatore Prof. Franco Pezza;
- **"I° Master in Igiene e Controllo Veterinario dei Prodotti Pesca"** organizzato A.USL Pescara e tenutosi a Montesilvano (PE) dal 11/01/03 al 05/04/03 per la durata di 50 ore (50 ECM);
- **" Corso professionalizzante: Ruolo e competenze del Medico Veterinario nella Filiera dei Prodotti della Pesca e Acquacoltura"** organizzato: Società di Medicina Veterinaria Preventiva- Roma, e tenutosi a Pescara dal 23/09/05 al 22/10/05 (46 ECM);
- **" Corso di Perfezionamento in Competenze e Responsabilità del Medico Veterinario nella Legislazione Alimentare dell'Unione Europea "** dal 02-12-2005 al 09-06-2006 presso l'Università degli Studi di Milano.
- Corso qualificato CEPAS " **Auditor di Sistema Gestione Qualità**" c/o Azienda USL di Parma dal 09 al 13 marzo 2009.
- Corso FAD" **Prodotti Ittici a 360°**, evento formativo n. 301914, organizzato nel 2020 dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Emilia Romagna e Lombardia con sede a Brescia (32 ECM)
- Corso **"Fondamenti, terminologia, Modelli operativi ed Organizzativi del procedimento amministrativo ordinario, sanzionatorio e dell'attività di polizia giudiziaria in relazione all'efficacia delle azioni esecutive a seguito dei controlli ufficiali e dalle altre attività ufficiali in sicurezza alimentare e Sanità Pubblica veterinaria"**, organizzato da S.I.Me.Ve.P. (Società italiana di Medicina Veterinaria Preventiva)e tenuto a Rieti in data 26 e 27 settembre 2019 (13 ECM), relatore Dott. Menditto Antonio, Dott.ssa Anna Fermani e Dott. Alfredo Pegoraro.

RIZZI PAOLO	CURRICULUM FORMATIVO - PROFESSIONALE	ALLEGATO A1
-------------	--------------------------------------	-------------

- Corso FAD dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) " **Organizzazione , metodi e tecniche del controllo ufficiale**" tenutosi dal 16 -10-2018 al 15-10-2019 , avente come obiettivo formativo: "Adeguatezza prestazioni sanitarie nei LEA. Sistemi di valutazione, verifica e miglioramento dell'efficienza ed efficacia", relatori Dott. Antonio Menditto, Dott. Alfonso Mazzaccara, Dott.ssa Carla Campagnoli (**50 ECM**)

- Corso " **Novità in corso nella sicurezza microbiologica degli alimenti: le linee guida 2016 ai Reg. 882/04, 854/04, 2073/05 e indicazioni contenute nel Reg. 625/17**" tenutosi a Brescia il 09-05-2019 presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Emilia e della Lombardia (**5 ECM**)

- Corso di alta Formazione del Dipartimento Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Perugia " **Organizzazione e Metodi del controllo Ufficiale degli alimenti comprese le attività ed ispezioni da remoto**" tenutosi a Perugia il 25/26 Giugno, 24/25 settembre, 08/09 Ottobre, 5/6 Novembre, 26/27 Novembre 2021, aventi come obiettivo formativo Linee guida, Protocolli, procedure (**50 ECM**); relatori Dott. Antonio Menditto e Dott.ssa Anna Fermani.

Per " Altri Corsi ECM" riguardanti il Controllo Ufficiale, i Provvedimenti amministrativi e Penali fare riferimento all' Elenco presente sul Portale dipendente - Gru: WHR-TIME Gru Rer dell'Az USL Ferrara (Corsi Attestati).

Dichiara altresì l'iscrizione al Corso di Perfezionamento in Management per la Direzione di Strutture Sanitarie Complesse A.A. 2021/2022, Dipartimento di Economia e Management dell'Università degli studi di Ferrara.

PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI

- Pubblicazione sulla rivista il Pesce nr.1, 2008 " **Garanzie sanitarie nella marinatura di filetti di acciughe con metodo artigianale** "

DOCENZA

- Per conto del Consorzio Provinciale Formazione Ferrara (CPF) " **CORSO : Molluschicoltura ecosostenibile: approccio ecologico nella gestione della molluschicoltura**", per 9 ore complessive nei giorni 21, 23, 28 Febbraio 2007 in qualità di docente.

- Per conto Az. USL di Ferrara " **Corso Acquacoltura: aspetti applicativi D.lvo 148/2008**" dal 10-06-2013 al 10-06-2013 in qualità di docente per 1 ora.(**2 ECM**)

- Per conto ASUR Marche Area Vasta n.2, all'interno del Corso " **Il Controllo Ufficiale nei Prodotti della Pesca**" del 21-10-2016, effettuate 2.5 ore di docenza riguardanti l'argomento " **Il Controllo Ufficiale sulla Gestione Igienico Sanitaria dei Centri di spedizione Molluschi e dei centri di Depurazione molluschi**" (**5 ECM**).

- Per conto Az. USL di Ferrara " **Corso Etichettatura dei prodotti multi ingrediente: studio teorico-pratico riguardo alle indicazioni obbligatorie – e al nuovo sistema sanzionatorio**" il 30-10-2018 per 1 ora di docenza (**2 ECM**).

- Per conto Az. USL di Ferrara, all'interno del Corso " **La gestione del prodotto ittico, compresi MBV, non conforme**" tenuto il 09-05-2019, trattato l'argomento " **i provvedimenti dell'AC conseguenti al riscontro di NC microbiologiche negli Stabilimenti CDM/CSM**". Tra i Relatori NAS Bologna e collega ASUR Marche.

- Per conto Az. USL di Ferrara, all'interno dell'iniziativa di fondazione e Ordine dei giornalisti, Azienda Sanitaria locale e Comune di Ferrara titolata " **Il Corso per Giornalisti su come gestire l'alimentazione per la sicurezza e la salute con focus su ruolo e responsabilità del sistema sanitario pubblico ed**

RIZZI PAOLO	CURRICULUM FORMATIVO - PROFESSIONALE	ALLEGATO A1
-------------	--------------------------------------	-------------

etichetta Nutriscore", trattato l'argomento " Il controllo ufficiale dell'Azienda USL di Ferrara nella filiera molluschi", Sabato 20 Novembre 2021 Consiglio Comunale di Ferrara.

CURRICULUM PROFESSIONALE

TITOLI DI CARRIERA

Di avere prestatato/prestare servizio presso le seguenti Pubbliche Amministrazioni:

denominazione Ente	periodo		qualifica inquadramento
			dal al
Servizio presso l' AZ. USL di Ferrara in qualità di Dirigente Veterinario (Area B) dal 10/06/02 ad oggi (in ruolo)	10-06-2002	Ad oggi	Dirigente Veterinario "Area B". Tempo Determinato dal 10-06-2002 al 09-02-2003; dal 10-02-2003 a tempo indeterminato. Dal 30-11-2020 Incarico f.f. di Alta Specializzazione ad Alta Complessità " Produzione e commercializzazione Prodotti ittici"e dal 11-10-2021 anche incarico Dirigenziale di Alta Specializzazione ad alta complessità" produzione e commercializzazione molluschi bivalvi".
Servizio presso l' ULSS n. 15 – Alta Padovana - in qualità di Dirigente Veterinario (Area B) dal 16-08-2000 al 09-06-2002.	16-08-2000	09-06-2002	Dirigente Veterinario "Area B". Tempo Determinato dal 16-08-2000 al 20-05-2001; tempo indeterminato dal 21-05-2001 al 09-06-2002. Aspettativa con conservazione del posto dal 10-06-2002 al 09-02-2003.
Servizio presso l' ASS n. 1 Triestina in qualità di Dirigente Veterinario (Area B) dal 12-06-2000 al 15-08-2000.	12-06-2000	15-08-2000	Dirigente Veterinario "Area B" a tempo determinato.
Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari – UVAC del Friuli Venezia Giulia e Posto di Ispezione Frontaliero - PIF con sede a Gorizia (GO).	01-12-1996	03-06-2000	Veterinario Coadiutore
Ufficio Veterinario per gli Adempimenti CEE – UVAC del Trentino Alto Adige con sede a Vipiteno (BZ).	15-07-1996	30-09-1996	Veterinario Coadiutore

INCARICHI

Di avere svolto i seguenti incarichi libero professionali presso Pubbliche Amministrazioni:

Denominazione Ente	periodo		qualifica
			dal al
Azienda USL di Modena	01-04-2000	10-06-2000	Attività libero professionale per

RIZZI PAOLO	CURRICULUM FORMATIVO - PROFESSIONALE	ALLEGATO A1
-------------	--------------------------------------	-------------

			esecuzione Profilassi di Stato
Azienda USL di Ferrara	01-11-1997	30-11-1997	Attività libero Professionale per esecuzione Profilassi di Stato

INCARICHI CONFERITI ED ESPERIENZA PROFESSIONALE MATURATA NELLE AZIENDE SANITARIE

ASS 1 - TRIESTINA

Controllo Ufficiale presso il macello a capacità limitata di suini, Emili Egon, località Prosecco (TS) e presso due Stabilimenti a base di carne, DUKE Grandi Marche Spa e Principe di San Daniele spa ove si producevano prevalentemente salumi cotti caratteristica cucina austro ungarica (Prosciutto cotto, Prosciutto cotto di Praga e Wurstel).

ULLS 15 – ALTA PADOVANA

Servizio a tempo pieno in due macelli Industriali a carni rosse ovvero Macello "Zooveneta srl" di Cittadella (PD) e Macello " F.lli Tosetto srl" di Campo S. Martino (PD), quest'ultimo provvisto di sezionamento annesso, nel periodo emergenza epidemica " Mucca Pazza". Il primo Stabilimento era specializzato nella macellazione e commercializzazione di vitelli a carni bianche e bovini da ingrasso; il secondo nella macellazione in particolare di "Scottone" e "Vacche" a fine carriera. Nello stabilimento Zooveneta srl, nel periodo dell'emergenza BSE, si è proceduto per un breve periodo anche alla macellazione di cavalli, per le difficoltà iniziali legate sia alla gestione dell' asportazione midollo spinale (MSR) che alla conservazione delle carcasse bovine nelle celle di stoccaggio, in attesa del risultato dei campioni per BSE che all'epoca richiedeva circa 30gg. Nel Macello F.lli Tosetto srl, nello stesso periodo (BSE), confluivano animali da tutto il Veneto e non solo, per l'ampia disponibilità di celle di stoccaggio atte a mantenere in vincolo sanitario le mezzene dei bovini sottoposti a ricerca per BSE, che richiedeva tempi di refertazione piuttosto lunghi.

UOAV - AREA IGIENE ALIMENTI O.A. AZIENDA USL DI FERRARA

- Attività di Controllo Ufficiale, a partire dall'entrata in servizio a Ferrara, di tipo trasversale rivolta a tutti i settori produttivi afferenti all'area dell'Igiene degli alimenti di O.A., nell'ambito della rotazione quinquennale degli stabilimenti riconosciuti adottata in RER : Centro Imballaggio uova EUROVO, Salumificio Zironi, Valeman Carni nonché la quasi totalità degli Stabilimenti di commercializzazione dei molluschi bivalvi e prodotti ittici, freschi e trasformati.

- Assegnazione responsabilità di sostituto del f.f. A.S " filiera molluschi bivalvi" (Piano di sorveglianza delle zone di produzione Molluschi bivalvi vivi – anno 2021 ns. Prot. Gener. 0004129 del 22/01/2021).

- Assegnazione incarico UO Igiene alimenti Origine Animale f.f. di Alta Specializzazione ad alta Complessità " Produzione e commercializzazione Prodotti ittici" con lettera ns. prot. Generale 0067784 del 30/11/2020.

- Assegnazione incarico Dirigenziale di Alta Specializzazione ad alta complessità" produzione e commercializzazione molluschi bivalvi con decorrenza dall' 11-10-2021, con lettera ns Prot. Generale 0070889 del 29-10-2021.

- Partecipazione al gruppo di lavoro del progetto di ricerca organizzato dall' Istituto Superiore di Sanità (ISS) "Analysis of the European baseline survey of norovirus in oysters" della durata di 2 anni (2017/2018). **Scientific report approved** : 1 July 2019 in EFSA journal.

- Ruolo di Team Leader in gruppi di Audit .

- Gestione delle NC analitiche che interessano gli Stabilimenti di lavorazione molluschi bivalvi vivi e prodotti ittici, in particolare e coinvolgimento nella gestione delle Allerte alimentari, in "entrata" ed "uscita" dall'Az. USL di Ferrara, che da esse ne scaturiscono.

- Applicazione del piano di sorveglianza molluschi, con programmazione settimanale del campionamento nelle zone di raccolta mbv classificate, in sinergismo con l'Equipe dei tecnici della prevenzione (TdP), incaricati del monitoraggio molluschi ed in collaborazione con IZS FERRARA e Centro ricerche Marine di Cesenatico (FC).

- Predisposizione di Provvedimenti restrittivi, riguardanti la raccolta dei mbv e di successiva revoca, a firma del Direttore dell'UOAV Dr.ssa Chiara Berardelli, a seguito di campionamenti Non Conformi effettuati nelle aree di raccolta classificate.

- Affiancamento del Veterinario Ufficiale, per la formulazione di pareri di conformità, nel corso dell'istruttoria per il rilascio di nuovi Atti di Riconoscimento di stabilimenti di lavorazione molluschi bivalvi e prodotti ittici.

- Collaborazione con l'UOIAN, nei casi di MTA, sospetta od accertata, riguardante in particolare prodotti ittici e molluschi bivalvi

- Collaborazione con altre Autorità di controllo, non sanitarie, all'interno della produzione primaria e post primaria quali NAS, Carabinieri forestali, Guardia Finanza, Capitaneria di Porto.

- Partecipazione alla programmazione dei controlli Ufficiali nei settori di responsabilità (molluschi e prodotti ittici) ,all'interno del piano di lavoro, predisposto dal Direttore dell'UOAV ad inizio anno.

- Partecipazione al programma di supervisione e di tutoraggio del personale che opera all'interno dell'UO Igiene alimenti O.A.

- monitoraggio e verifica dei Piani di lavoro, con predisposizione di report di attività da trasmettere alla direzione dell'UO secondo una periodicità almeno semestrale, quale input del riesame.

- Utile nel 2021 l'esperienza in qualità di giudice Popolare della Corte d'Assise del Tribunale di Ferrara, riguardante la commissione di un reato di omicidio, per l'approfondimento del procedimento penale, con ricaduta anche in ambito professionale, in occasione di reati alimentari.

Altre Capacità

Capacità linguistiche:

Francese: parlato e scritto livello Scolastico.

Inglese: parlato e scritto livello Scolastico ;

Capacità e competenze relazionali:

- Capacità di motivazione dei collaboratori, promozione di un clima organizzativo favorevole basato sulla produttività, basato sulla responsabilizzazione per settori/attività/compiti,

- Assenza di conflittualità con colleghi appartenenti allo stesso Servizio ma anche ad altre U.O dell' AZ USL. Buone capacità relazionali acquisite nel corso degli anni sia con l'esperienza lavorativa che con la formazione ricevuta, in qualità di discente.

- Capacità di equilibrio e terzietà, nel corso del CU, anche in occasione di contrasti con gli OSA.

- Confronto continuo con colleghi appartenenti alla stessa Area Specialistica di altre Aziende Sanitarie, nell'intento del miglioramento professionale continuo, in materia di gestione del CU e programmazione.

- Buona capacità di interagire con il personale di appartenente ad altre amministrazioni, nel corso dei controlli in affiancamento, su segnalazione (Carabinieri NAS, " Corpo forestale dello stato", Finanza marittima e terrestre, Capitaneria di Porto).

Capacità organizzativa

- Capacità di realizzazione degli obiettivi di performances contenuti nel Piano di lavoro individuale annuale, anche a fronte di modifiche del carico di lavoro, intervenute nel corso dell'anno.
- Partecipazione alla stesura di documenti a contenuto tecnico, riguardanti l'organizzazione e la gestione di attività rivolte a colleghi, Veterinari e TDP.
- Qualifica di Team leader negli Audit assegnati ad inizio Anno.
- Partecipazione alla Pianificazione annuale ed alla programmazione mensile dei controlli congiunti con la Capitaneria di Porto, riguardanti il personale afferente all'UOAV - Igiene alimenti origine animale.
- Gestione della programmazione settimanale dei campionamenti con finalità di gestione igienico sanitaria delle zone di raccolte classificate, all'interno del Piano di monitoraggio molluschi, con coinvolgimento dei Tecnici della Prevenzione (TDP), IZS e molluscoltori (OSA).
- Programmazione di riunioni per finalità di approfondimento e di sensibilizzazione alle tematiche riguardanti la corretta ed efficace applicazione del Controllo Ufficiale (molluscoltori)

Capacità e competenze informatiche

Buone capacità nell'uso delle tecnologie informatiche in relazione all'uso quotidiano di attrezzature elettroniche nello svolgimento dell'attività istituzionale.

Comacchio (FE), li 26-01-2022

FIRMA

