

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CASTOLDI FILIPPO**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/11/2011 a oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
ATS di Pavia – Convenzionato a tempo pieno con Regione Lombardia, DG Welfare,
lavoro
- Tipo di azienda o settore UO Veterinaria
- Tipo di impiego Veterinario dirigente responsabile di Struttura Complessa – Direttore servizio Igiene Alimenti di Origine animale – responsabile igiene alimenti di Origine Animale c/o la UO Veterinaria – DG Welfare, Regione Lombardia
- Principali mansioni e responsabilità
 - Supervisione sugli impianti di produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale, piano regionale di definizione del rischio delle industrie alimentari, coordinamento dell'attività di controllo ufficiale degli alimenti, coordinamento delle attività di vigilanza e supervisione veterinaria sugli stabilimenti abilitati ad esportare verso Paesi Terzi. Partecipazione alle ispezioni condotte dagli esperti della Commissione e da parte di esperti da Paesi Terzi (Ispezioni FSIS/USDA, Federazione Russa, Stati Uniti del Messico, Repubblica Popolare Cinese, Uruguay, Corea del Sud, Giappone, Corea del sud, Indonesia, Thailandia, ecc.), ai lavori del Ministero della Salute, specialmente per quanto riguarda i problemi dei contaminanti negli alimenti, dell'analisi dei pericoli nell'industria alimentare, degli scambi e dell'esportazione di prodotti alimentari di origine animale e del controllo ufficiale nella catena alimentare.
 - Coordinamento attività di verifica (audit) sui servizi veterinari delle ATS, componente della task force ministeriale per la verifica del rispetto degli accordi internazionali in materia di esportazione degli alimenti di OA
 - Partecipazione in qualità di esperto nazionale alla redazione delle bozze dei nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti (Bruxelles 2001/2003). In particolare ha partecipato agli incontri tra gli esperti in igiene alimentare responsabili della redazione delle proposte di regolamenti sull'igiene degli alimenti (Reg. CE n. 852/2004) e sull'igiene degli alimenti di Origine Animale (Reg. CE n. 853/2004).
 - Partecipazione in qualità di esperto nazionale a missioni per conto della Commissione UE in Lettonia (2004), e a missioni in Polonia, Croazia, Romania, Montenegro, Kosovo (2005 – 2018) nell'ambito di procedure di *twinning*.
 - Partecipazione in qualità di esperto comunitario alle attività del TAIEX (Technical Assistance and Information Exchange) della commissione in Albania, Bulgaria, Croazia, Bosnia Herzegovina, Montenegro, Palestina, Romania, Serbia, Turchia
 - Co-estensore delle proposte di normative regionali in applicazione alle disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare o su iniziativa regionale
 - Formatore nell'ambito del programma "Better Training for Safer Foods (BTSF)" della Commissione Europea in materia di Criteri microbiologici, Igiene e sicurezza della produzione del latte e dei prodotti a base di latte, Flessibilità, Food Borne Outbreaks (2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019)
- Date (da – a) 01/06/1999 a 31/10/2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
ASL della Provincia di Varese – Convenzionato a tempo pieno con DG Sanità – Regione Lombardia – Struttura Igiene alimenti di Origine Animale
lavoro
- Tipo di azienda o settore UO Veterinaria
- Tipo di impiego Veterinario dirigente I livello

- Date (da – a) 01/10/1986- 31/05/1999
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL della Provincia di Varese (Già USL Gallarate)
- Tipo di azienda o settore Veterinario collaboratore – Veterinario Coadiutore dal 01/07/1993 poi veterinario dirigente I livello
- Tipo di impiego Veterinario ufficiale di due stabilimenti di macellazione, un laboratorio di sezionamento e alcuni impianti di produzione prodotti a base di carne riconosciuti. Responsabile piano di controllo sugli impianti della ristorazione collettiva in collaborazione con i competenti servizi di prevenzione medica.
- Principali mansioni e responsabilità Componente del gruppo regionale incaricato della stesura delle linee guida per l'autocontrollo nelle industrie alimentari.
Componente del gruppo regionale incaricato della stesura e del coordinamento del piano regionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari e della valutazione dei piani redatti dai servizi veterinari locali (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 56881 del 10/4/98).
Componente del gruppo regionale incaricato della stesura del "Sistema di allerta regionale" attivato ai sensi della direttiva 89/397/CEE (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° H39459 del 13/9/1999)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2015
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione BTSF – Commissione Europea
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Training course on Microbiological Risk Assessment
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Eupolis Lombardia – Scuola di Direzione in Sanità
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Rivalidazione del certificato di formazione manageriale per Dirigente Sanitario di Struttura Complessa
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di direzione in Sanità
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Certificato di Formazione Manageriale
- Qualifica conseguita
- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CERTIQUALITY – ISTITUTO CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA'
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio VALUTATORE SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'
- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IZSAM
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio TRAINING OF SELECTED ITALIAN VETERINARY INSPECTORS AND REVIEW OF CERTAIN MEAT EXPORTING PLANTS TO ENSURE REGULATORY PERFORMANCE IN COMPLIANCE WITH USDA, FSIS PATHOGEN REDUCTION/HACCP REGULATIONS
 - Qualifica conseguita
- Date (da – a) 1990 - 1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di specializzazione post-laurea in Ispezione degli Alimenti di OA
 - Qualifica conseguita SPECIALISTA IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 1988 - 1990
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di specializzazione post-laurea in Sanità Pubblica veterinaria
 - Qualifica conseguita SPECIALISTA IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 1980 - 1985
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di Laurea in Medicina veterinaria
 - Qualifica conseguita DOTTORE IN MEDICINA VETERINARIA
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 1976 - 1980
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di Laurea in Sc. Agrarie
 - Qualifica conseguita DOTTORE IN SC. AGRARIE
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

	Inglese (Certificate of proficiency in English – June 1979)
• Capacità di lettura	1
• Capacità di scrittura	1
• Capacità di espressione orale	1
	FRANCESE
• Capacità di lettura	2
• Capacità di scrittura	3
• Capacità di espressione orale	3
CAPACITÀ E COMPETENZE	BUONE CAPACITÀ INTER RELAZIONALI, PARTECIPAZIONE A NUMEROSI GRUPPI DI LAVORO A LIVELLO REGIONALE E NAZIONALE, PARTECIPAZIONE, IN QUALITÀ DI FORMATORE A CORSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E ORGANIZZAZIONE DEI SISTEMI DI CONTROLLO UFFICIALE
RELAZIONALI	
<i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	
CAPACITÀ E COMPETENZE	Buone capacità di coordinamento di gruppi di lavoro:
ORGANIZZATIVE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordinatore gruppo di lavoro interregionale per la stesura delle linee guida sull'applicazione del Reg. (CE) n. 2073/2005 ▪ Coordinatore gruppo direttori Servizi di Igiene Alimenti di Origine Animale in Regione Lombardia
<i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	
CAPACITÀ E COMPETENZE	BUON UTILIZZO PACCHETTO MICROSOFT OFFICE
TECNICHE	
<i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	
CAPACITÀ E COMPETENZE	[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
ARTISTICHE	
<i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	BUONE CAPACITÀ DIDATTICHE MATURE COME FORMATORE E/O FACILITATORE NELL'AMBITO DI NUMEROSI INCONTRI E CORSI SIA A LIVELLO UNIVERSITARIO SIA IN ALTRI AMBITI
<i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	
PATENTE O PATENTI	Patente auto tipo B

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

Pubblicazioni (più recenti):

- La verifica dei trattamenti termici (2018) – Industrie Alimentari, 57 (595), 3
- Export in USA – procedure di sanificazione (2017) – Alimenti & Bevande 19(4)
- "La verifica – supervisione. Per crescere e dare sostanza al controllo ufficiale (2017) – Alimenta 25(1), 9
- "Il controllo delle zoonosi al macello: nuovi indirizzi dall'Unione Europea" (2016) – Summa 11(6), 63
- "Standard USA. Il via libera all'esportazione" (2016) – Alimenti & Bevande 18(2), 48
- "L'esportazione degli alimenti di O.A. verso Paesi terzi: il ruolo del Medico Veterinario ufficiale" (2015) - Eurocarni 30(10), 90
- "Autocontrollo dell'igiene – riferimenti normative) in: Manuale della ristorazione (2009) – Casa Editrice Ambrosiana
- Pacchetto Igiene – Le nuove normative comunitarie _ Obblighi e adempimenti per le imprese agricole e agroalimentari (2006) – I Libri di Agrisole – Il Sole24ore, Milano
- "Il sistema HACCP nella filiera alimentare" in: E. G. Rondanelli; M. Fabbi; P. Marone – Trattato sulle infezioni e tossinfezioni alimentari (2005) – Selecta Medica - Pavia

Attività di **docenza** a corsi per Medici Veterinari organizzati da varie enti privati e istituzionali (ultimi 5 anni)

- "Gestione del sistema di audit nella sanità pubblica veterinaria - anno 2018" – Milano 9 Ott. 2018
- "Regolamento (UE) n. 2017/625 Che cosa cambia" – Milano 28 Sett. 2018
- "Il controllo dell'attività fraudolenta come da Reg CE 2017/625" – Eboli 15 Sett. 2018
- "Garanzie sanitarie per l'esportazione dei prodotti a base di latte verso i paesi terzi. La certificazione veterinaria: aspetti teorici, normativi ed applicativi" – Como, 6 Lugl. 2018
- "Certificazioni sanitarie internazionali" – Jesi 15 Giu. 2018
- "Sicurezza alimentare: i programmi pre-requisito e procedure HACCP. Flessibilità e semplificazione nelle imprese alimentari di piccole dimensioni" –Cagliari, 30 Nov. – 1 Dic 2017
- "Export - attività di certificazione ruoli e criticità – Alessandria, 16 Nov. 2017
- "La Certificazione Veterinaria: Aspetti Teorici, Normativi e Applicativi" – Cagliari 20 Ott. 2017
- "Affrontare un'allerta alimentare: le procedure di ritiro e richiamo fra norme cogenti, linee guida e documenti di indirizzo e interpretativi" – Milano 25 Magg. 2017
- "Attività di Audit negli stabilimenti autorizzati all'export USA" Brescia, Febbraio – Maggio 2017
- "Sicurezza Alimentare: il controllo del prodotto attraverso la validazione del processo" – Mantova, ottobre-novembre 2016
- "Il controllo ufficiale negli stabilimenti che esportano alimenti verso Paesi terzi" – Monza, dicembre 2016
- "Problematiche connesse al ruolo del veterinario pubblico e aziendale nel mercato degli alimenti di origine animale" - Perugia, settembre 2016
- "Criticità e prospettive nell'applicazione pratica dell'HACCP come metodologia di realizzazione dell'autocontrollo nelle industrie alimentari" – Padova, aprile 2016
- "Sanità Pubblica Veterinaria: Supporto all'export" – Milano, marzo 2016
- "Attività di supervisione negli stabilimenti autorizzati all'export USA" - Brescia, gennaio – febbraio 2016
- "L'attività di audit interno come metodo di verifica ai sensi del Regolamento CE n. 882/04" – Milano, dicembre 2015
- "Clima, ambiente, alimenti e salute; Come cambia il panorama della sicurezza alimentare" – Eboli (SA), maggio 2015
- "La conoscenza della filiera lattiero-casearia per una corretta procedura di controllo ufficiale e di certificazione" – Jesi (AN), dicembre 2014
- "Export dei prodotti alimentari verso Paesi terzi" – Trento, dicembre 2014
- "Standard di organizzazione e funzionamento delle Autorità competenti locali ai sensi del Reg (CE) n. 882/04 – Applicazione delle procedure di supervisione" – Milano, Novembre 2014
- "Aggiornamento di contenuti tecnico professionali nel settore della sicurezza alimentare e delle patologie correlate" – Bergamo, giugno - ottobre 2014
- "Food safety prima di tutto" – Lodi, ottobre 2014
- "L'esportazione di alimenti di origine animale in Paesi terzi" – Brescia, luglio 2013
- "Export dei prodotti di origine animale verso Paesi terzi: normativa di riferimento e metodologie di controllo" – Milano, luglio 2013
- "Sicurezza alimentare: Controlli ufficiali e criteri microbiologici" – Roma, maggio 2013

Interventi a **seminari** (ultimi 2 anni)

- "Il rispetto degli standard igienico-sanitari: criticità nell'era della globalizzazione" in Prevenzione del rischio microbiologico e sanificazione – Milano 29 Nov. 2018
- "Il controllo ufficiale negli stabilimenti abilitati all'export in USA: prima parte - il livello centrale e regionale" in Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future – Milano 12 Sett. 2018
- "Disamina critica nel regolamento UE n.625: quale dovrà essere il nuovo approccio da parte del veterinario controllore" in i controlli e l'autorità di controllo locale: One health prospettive per il futuro – Padova 7 Giu. 2018
- "Ruolo e responsabilità degli OSA in presenza di *Listeria monocytogenes*" in Workshop su *L. monocytogenes* - Milano 22 Sett. 2017
- "Attività di audit negli stabilimenti autorizzati all'export USA. Confronto con le aziende" – Parma, 26 maggio 2017
- "Come gestire e comunicare una crisi alimentare, teoria e pratica. Prescrizioni delle Autorità e organizzazione aziendale" – Milano, 25 maggio 2017
- "Food Safety Modernization Act – FSMA: Introduzione al Preventive Control Humane Food, obblighi degli OSA che esportano in USA prodotti lattiero caseari, gestione della sicurezza alimentare, verifiche e accreditamenti" – Milano, 8 marzo 2017
- "Food Global Safety Chain – Sicurezza alimentare nel mercato globale: regole da seguire, ruolo delle istituzioni, responsabilità delle imprese, garanzie per i consumatori" – Milano, 8 Marzo 2017
- "Giornata di approfondimento sulle tematiche dell'export di alimenti di origine animale" – Milano, 21 ottobre 2016
- "Problematiche connesse al ruolo del veterinario pubblico e aziendale nel mercato internazionale degli alimenti di origine animale" – Milano, 23 settembre 2016
- "Piatti tipici mantovani e sicurezza alimentare" – Mantova, 6 settembre 2016
- "Le novità sul fronte dell'esportazione di alimenti di origine animale verso Paesi terzi" – Brescia, 14 dicembre 2015
- "Export USA, requisiti consolidati e nuove disposizioni" – Parma, 27 novembre 2016
- "Il valore scientifico della sanificazione nell'industria alimentare" - Milano EXPO, 2 ottobre 2016
- "Il modello Italiano a garanzia della qualità degli alimenti e della sicurezza del consumatore" – Milano, 1° luglio 2016
- "The UE Sanitary and Phytosanitary System" – Ispra (VA), 27 maggio 2016

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Curriculum Vitae redatto ai sensi degli art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

Il/la sottoscritto Filippo Castoldi, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara sotto la propria responsabilità che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.