# CURRICULUM VITAE FILIPPO CASTOLDI

## INFORMAZIONI PERSONALI


| | |
|---|---|
| Cognome/Nome | Castoldi Filippo |
| Indirizzo | [redacted] |
| Telefono | |
| Fax | |
| E-mail | |
| Nazionalità | |
| Data di nascita | |
| Codice fiscale | |


## ESPERIENZA LAVORATIVA

| | |
|---|---|
| • 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 | |
| • Tipo di impiego | Veterinario collaboratore – Veterinario Coadiutore dal 01/07/1993 poi veterinario dirigente I livello |
| • Principali mansioni e responsabilità | 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.<br>Componente del gruppo regionale incaricato della stesura delle linee guida per l'autocontrollo nelle industrie alimentari.<br>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).<br>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) |
| • 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 |
| • Tipo di azienda o settore | |
| • Tipo di impiego | Veterinario dirigente I livello |
| • Principali mansioni e responsabilità | ▪ |
| • Date (da – a) | 01/11/2011 a 17/01/2023 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | ATS (precedentemente ASL) della Provincia di Pavia – Convenzionato (24/ore settimana) con DG Sanità – Regione Lombardia – Struttura Igiene alimenti di Origine Animale |
| • Tipo di azienda o settore | |
| • Tipo di impiego | Veterinario dirigente responsabile di Struttura Complessa – Direttore servizio Igiene Alimenti di Origine animale |

| | |
|---|---|
| • 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.<br>▪ Componente del gruppo di lavoro regionale per la definizione delle procedure relative all'attivazione del "sistema d'allerta regionale" ai sensi del D.lgs 123/93 (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 1134 del 13/09/99)<br>▪ Componente del gruppo di lavoro regionale incaricato della predisposizione di linee guida per le attività di controllo nelle strutture soggette a vigilanza veterinaria permanente (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° H7757 del 28/3/00)<br>▪ Componente del gruppo di lavoro regionale per l'elaborazione di un documento di programmazione e di coordinamento degli interventi in materia di vigilanza veterinaria permanente e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di O.A. (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 6340 del 08/04/02)<br>▪ Componente del gruppo di lavoro regionale incaricato della predisposizione delle procedure per la raccolta, la trasmissione e l'elaborazione dei dati relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari di O.A. (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 3681 del 06/03/03)<br>▪ Partecipazione in qualità di esperto nazionale alla redazione delle bozze dei nuovi regolamenti comunitari in mate4ria 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).<br>▪ Componente del gruppo di lavoro per i rapporti con gli USA in materia di sicurezza alimentare, ha partecipato a missioni negli USA (2002 e 2004) per concordare le misure idonee per consentire il mantenimento dei nostri canali di esportazione di prodotti alimentari di Origine Animale verso quel Paese.<br>▪ Partecipazione alle riunioni del Comitato per il monitoraggio dell'applicazione delle disposizioni concernenti la produzione di prodotti a base di carne destinati ad essere esportati verso gli Stati Uniti costituito con DM 23/4/2004.<br>▪ Componente del gruppo incaricato di redigere le linee guida in materia di HACCP negli impianti di produzione delle carni (Decisione 2001/471/CE) pubblicate in S.O. alla G.U. n.32 del 9 Febbraio 2005.<br>▪ Componente del gruppo di lavoro incaricato dell'aggiornamento delle linee guida in materia di HACCP (2009/2010)<br>▪ Partecipazione in qualità di esperto nazionale a missioni per conto della Commissione UE in Lettonia (2004), e a missioni in Polonia, Croazia, Romania (2005 – 2009) nell'ambito di procedure di twinning.<br>▪ Partecipazione in qualità di esperto comunitario alle attività del TAIEX (Technical Assistance and Information Exchange) della commissione in Turchia, Albania, Romania, Croazia, Bosnia Herzegovina, Montenegro, Bulgaria, Serbia, Palestina, Kosovo)<br>▪ Co-estensore delle proposte di normative regionali in applicazione alle nuove disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare<br>▪ Formatore nell'ambito del programma "Better Training for Safer Foods (BTSF)" della Commissione Europea (2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016. 2917, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022,2023) |
| Dal 01/02/2023 a oggi | ▪ Attività di formatore in collaborazione con enti e società diverse (IZSLER, IZSVe, UNIMI, UNISS, UNITO, CamCom TO, ecc.) |

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

| | |
|---|---|
| • 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 | |
| • 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 | |
| • Qualifica conseguita | DOTTORE IN SC. AGRARIE |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |
| • 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 | |
| • 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 | |
| • Qualifica conseguita | SPECIALISTA IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |
| • 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 | |
| • Qualifica conseguita | VALUTATORE SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' |
| • 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 | |
| • Qualifica conseguita | 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 |

**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 LINGUA** | **Inglese (Certificate of proficiency in English – June 1979)** |

| | |
|---|---|
| • Capacità di lettura | 1 |
| • Capacità di scrittura | 1 |
| • Capacità di espressione orale | 1 |
| **ALTRE LINGUA** | **francese** |
| • Capacità di lettura | 2 |
| • Capacità di scrittura | 3 |
| • Capacità di espressione orale | 3 |

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*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.*

BUONE CAPACITÀ INTERRELAZIONALI, PARTECIPAZIONE A NUMEROSI GRUPPI DI LAVORO A LIVELLO REGIONALE E NAZIONALE

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*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.*

Buone capacità di coordinamento di gruppi di lavoro:

- coordinatore gruppo di lavoro interregionale per la stesura delle linee guida sull'applicazione del Reg. (CE) n. 2073/2005
- coordinatore gruppo direttori servizi Igiene Alimenti di OA in regione Lombardia

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

BUON UTILIZZO PACCHETTO MICROSOFT OFFICE

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

BUONE CAPACITÀ DIDATTICHE MATURATE COME FORMATORE E/O FACILITATORE NELL'AMBITO DI NUMEROSI INCONTRI E CORSI SIA A LIVELLO UNIVERSITARIO SIA IN ALTRI AMBITI

PATENTE O PATENTI

Patente di guida "B"

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

- Pubblicazioni:
- Monitoring Italian establishments exporting food of animal origin to third countries: SSOP compliance and Listeria monocytogenes and Salmonella spp. contamination (2021) - Food Control 121 (2021) 107584
- "Etichetta - Uno strumento (anche) a tutela dei consumatori - Considerazioni a margine del regolamento (UE) 1169/2011" (2020) Alimenti & Bevande 22(6), 44
- "Shelf-life – Come stabilire la data di scadenza" (2020) Alimenti e Bevande 22(4), 42
- "Catena del freddo – Le corrette temperature durante il trasporto" (2020) Alimenti e Bevande 22(3), 44
- "Certificazioni – Cosa cambia per i controlli ufficiali!" (2020) Alimenti e Bevande 22(1), 36
- "Il contrasto alle pratiche fraudolente e ingannevoli nell'Unione Europea - Il Regolamento (UE) n. 2017/625" (2019) Ind Alim 58(4), 5
- "Analysis of Flexibility Principles in Food Safety in the EU and Consequent Assessment of the Notification Criteria (2004-2017)" (2018) European Food and Feed Law Review (3), 1
- "La verifica dei trattamenti termici" (2018) Ind Alim. (57), 3
- "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
  di docenza a corsi per Medici Veterinari organizzati da vari enti privati e istituzionali.

**Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".**

[redacted]

[redacted]

Autorizzo l'Ente al trattamento dei dati personali, ai sensi della L. 13.12.96, n. 675. L'istituto si impegna a non fornire questi dati a terzi per fini commerciali.