

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CASTOLDI FILIPPO
Indirizzo	P.ZZA CITTÀ DI LOMBARDIA, 1 – 20124 MILANO
Telefono	02 6765 3322
Fax	02 3936043
E-mail	filippo_castoldi@regione.lombardia.it
Nazionalità	italiana
Data di nascita	07/06/1957

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, |
| • 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 (2005 – 2009) 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)
-
- **Date (da – a)**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego**
- 01/06/1999 a 31/10/2011
 ASL della Provincia di Varese – Convenzionato a tempo pieno con DG Sanità – Regione Lombardia – Struttura Igiene alimenti di Origine Animale
 UO Veterinaria
 Veterinario dirigente I livello
-
- **Date (da – a)**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego**
 - **Principali mansioni e responsabilità**
- 01/10/1986- 31/05/1999
 ASL della Provincia di Varese (Già USL Gallarate)
- Veterinario collaboratore – Veterinario Coadiutore dal 01/07/1993 poi veterinario dirigente I livello
 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.
- 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'
VALUTATORE SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'

- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
IZSAM
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

- Date (da – a) 1990 - 1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
Corso di specializzazione post-laurea in Ispezione degli Alimenti di OA
SPECIALISTA IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

- Date (da – a) 1988 - 1990

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Corso di specializzazione post-laurea in Sanità Pubblica veterinaria

SPECIALISTA IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

1980 - 1985

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Corso di Laurea in Medicina veterinaria

DOTTORE IN MEDICINA VETERINARIA

1976 - 1980

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Corso di Laurea in Sc. Agrarie

DOTTORE IN SC. AGRARIE

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

Inglese (Certificate of proficiency in English – June 1979)

1

1

1

FRANCESE

2

3

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 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

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 di Igiene Alimenti di Origine Animale 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.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

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 auto tipo B

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

Publicazioni (più recenti):

- 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. Fabb; 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)

- “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 del’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
- “Piano di monitoraggio MSU e abbattimento bovine a fine carriera in allevamento” – Varese, maggio 2013
- “Giornata di formazione concernente la presentazione della check list del settore pesca nell’ambito delle attività del Piano di azione per l’esportazione verso la Federazione Russa” – Roma, febbraio 2013
- “Sicurezza alimentare: shelf life, etichettatura – ruolo degli organi di controllo” – Perugia, novembre – dicembre 2012
- “Valutazione non conformità alla normativa in materia di alimenti e mangimi: teoria e pratica” – Lucca, novembre 2012
- “Export Federazione Russa e Custom Union – Valutazione degli esiti e follow up dell’ispezione del maggio 2012” – Bologna, ottobre 2012
- “Esportazione degli alimenti” – Genova, ottobre 2012
- “il profilo dell’Autorità competente locale: standard di organizzazione e funzionamento dei servizi ASL” – Varese, ottobre 2012

- “Standard di organizzazione regionale” – Mantova, aprile 2012
- “Export Paesi terzi: Federazione Russa – Opportunità e adempimenti per le imprese e per il controllo ufficiale” – Bologna, aprile 2012

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

“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.

Data_17/07/2018

Firma _____