

INFORMAZIONI PERSONALI

Paolo Mantovani

paolo.mantovani@apss.tn.it

POSIZIONE RICOPERTA

Direttore dell'Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria 2 – Est - delibera n°829 del 14/12/2023

ESPERIENZA
PROFESSIONALEDal 01/01/2023 al
31/12/2023

Ricopre il ruolo di facente funzioni del Direttore dell'Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria 2 – Est - delibera n°778 del 22/12/22

Apss TN Borgo Valsugana, Viale Vicenza 16

Principali attività e responsabilità: gestione dell'U.O. Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria 2 –EstDal 01/12/2021 al
31/12/2022

Ricopre l'incarico di Responsabile di Unità Operativa Semplice "Territorio comunità di valle: Alta, Bassa Valsugana e Primiero" – delibera n°657 del 25/11/2021

Apss TN Borgo Valsugana, Viale Vicenza 16

Principali attività e responsabilità: gestione della U.O.S.Dal 16/06/2020 al
30/11/2021

è in organico all'Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, Apss Trento – Distretto di Borgo Valsugana come Dirigente Veterinario dell'area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Principali attività e responsabilità: Controlli su imprese alimentari di competenzaDal 01/01/2017 al
15/06/2020

E' in organico al Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale - Distretto Pieve di Soligo dell'Az. Ulss 2 Marca Trevigiana

Principali attività e responsabilità: Controlli su imprese alimentari di competenza

E' Veterinario Ufficiale della "Latteria di Soligo"; svolge attività di ispezione e controllo presso il macello "Colomberotto s.p.a." di Moriago d.B.

E' responsabile di Gruppo di Audit e svolge il programma di audit affidatogli annualmente sulle imprese alimentari, comprendenti macelli a carni rosse e a carni bianche, laboratori di sezionamento, di preparazioni a base di carne, di prodotti a base di carne, industrie di prodotti a base di latte con prodotti freschi e stagionati, depositi frigoriferi.

Dal 01/01/2017
al 31/12/2017

Oltre alle attività di cui sopra, è in organico per 8 ore settimanali al Servizio Pianificazione, Qualità, Etica e Formazione del Distretto Pieve di Soligo dell'Az. Ulss 2 Marca Trevigiana

Principali attività e responsabilità: sostituzione del Direttore in caso di assenza

Dal 01/05/2015 al
31/12/2016

E' in organico per 8 ore settimanali al Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale e per 30 ore settimanali al Servizio Pianificazione, Qualità, Etica e Formazione dell'Ulss7 di Pieve di Soligo

Principali attività e responsabilità al Servizio Qualità: partecipazione ai processi del Servizio, quali Certificazione ISO 9001, Certificazione ISO 13485, accreditamento all'Eccellenza secondo il modello canadese, gestione del sito intranet aziendale, procedure di formazione aziendale.

In particolare segue la programmazione e la gestione delle verifiche di parte terza per la certificazione aziendale ISO 9001 (circa ottanta unità operative ospedaliere, territoriali e amministrative), l'Accreditamento aziendale all'Eccellenza secondo il modello canadese., tenendo i rapporti con gli enti verificatori, preparando l'istruttoria per il riesame della Direzione Aziendale, coordinando l'assistenza alle unità operative per la verifica esterna

Cura l'aggiornamento dei facilitatori interni per la qualità, organizzando eventi formativi mirati.

Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Dal 2008 al 2016

Ricopre l'incarico di sostituto del Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Principali attività e responsabilità: gestione del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine Animale nei momenti di assenza

Dall'11/08/2010 al
29/01/2018

Ricopre l'incarico di Responsabile di Unità Operativa Semplice dell'"Equipe Moriago", poi denominata "Coordinamento attività di macellazione e sistema qualità", del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale; delibera n°1083 del 11/08/2010, 1169 del 25/09/2014 e 736 del 28/06/2015

Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Principali attività e responsabilità: coordinamento dell'attività di controllo presso le strutture di competenza dell'"Equipe fra i cinque Veterinari Dirigenti.

Dal 29/11/2010 al
28/02/2012

Ricopre il ruolo di facente funzioni del Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine animale; delibera n°1440 del 10/11/10

Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Principali attività e responsabilità: gestione del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine Animale.

Dal 2004 al 2010

Ricopre l'incarico di alta specializzazione "Carni rosse", poi denominata "Equipe Veterinaria Moriago della Battaglia"; delibera n°934 del 14/07/2004 e delibera n°323 del 11/03/2008

Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Principali attività e responsabilità: coordinamento dell'attività di controllo presso le strutture di competenza dell'"Equipe fra i cinque Veterinari Dirigenti.

Dal 2010 al 2015

Gli viene affidato l'incarico di coordinare la stesura dei Piani per le Emergenze del Dipartimento di Prevenzione

Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Principali attività e responsabilità: coordinamento per la stesura del Piano per le Emergenze del Dipartimento di Prevenzione

Dal 2008 al 2015

Ricopre l'incarico di Team leader per l'Accreditamento all'eccellenza secondo il modello canadese del Team "Sanità animale e igiene alimentare"

Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Principali attività e responsabilità: coordinamento dei Servizi Veterinari e del Servizio di Igiene degli Alimenti per il soddisfacimento degli standard ACI

- Dal 2007 a tutt'oggi** E' Responsabile di Gruppo di Audit sulle imprese alimentari
Principali attività e responsabilità: redazione di programmi di audit sul territorio dell'Azienda; conduzione di gruppi di audit su imprese alimentari.
- Dal 2006 al 2016** E' auditor per le verifiche interne del sistema qualità aziendale
Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
Principali attività e responsabilità: esecuzione di verifiche di prima parte sul Sistema qualità Aziendale (Ospedale, servizi amministrativi e territorio) secondo la norma ISO 9001
- Dal 2004 al 2013** E' componente di varie schede tematiche dell'Unità di progetto Veterinaria Regionale
Unità di Progetto "Sanità Animale e Sicurezza Alimentare" - Regione Veneto
Principali attività e responsabilità: collaborazione allo sviluppo delle schede tematiche: autocontrollo, formazione, procedure, audit.
- Nel 2002** Partecipa alla costruzione del piano triennale per la certificazione del Sistema Qualità Aziendale come componente del gruppo di certificazione
Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
Principali attività e responsabilità: collaborazione alla costruzione del piano triennale per la certificazione dell'Az. ULSS 7 secondo la norma ISO 9001
- Da agosto 1990 a tutt'oggi** E' Veterinario Ufficiale
Apss TN
Az.ULSS 2 Marca Trevigiana
Az.ULSS 7 Pieve di Soligo Via Lubin, 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
(Ulss 28 Legnago dal 01/04/1992 al 12/12/1994)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Il 23 ottobre 1987** Laurea in Medicina Veterinaria conseguita con punteggio di 108/110
Università degli Studi di Parma
Materie secondo l'ordinamento universitario relativo
- Il 10 ottobre 1990** Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale
Università degli studi di Torino
Materie secondo l'ordinamento universitario relativo
- Il 12 giugno 2014** Supera le l'esame del Master in "Management per la Direzione di Struttura Complessa";
Facoltà di psicologia - Università degli Studi Ecampus – Novedrate (CO)
Competenze acquisite: competenze manageriali in strutture complesse

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Il 14 febbraio 2024** Ottiene il Certificato di Formazione Manageriale per Dirigenti Sanitari e Dirigenti delle Quattro aree professionali presso il Dipartimento di Economia e Management - Università degli Studi di Trento
Competenze acquisite: competenze manageriali in strutture complesse

Nel maggio 2022

Completa il corso di formazione a distanza: "Forn"

NSF Euroconsultant – Paris

Competenze acquisite: training on audit techniques concerning HACCP principles

Dal 25 al 29 novembre
2019

Partecipa al corso Better Training for Safer Food: "Haccp principles and audit techniques"

NSF Euroconsultant – Paris

Competenze acquisite: training on audit techniques concerning HACCP principles

Dal 9 al 10 luglio 2018

Partecipa al corso: "Criteri per l'attività di audit nei laboratori di autocontrollo
Castelfranco Veneto

Regione Veneto- Unità Organizzativa Veterinaria Sicurezza Alimentare

Competenze acquisite: acquisizione dei criteri per l'audit sui laboratori
di autocontrollo delle imprese alimentari

7 novembre 2018

Partecipa al corso: "La filiera dei prodotti da forno dolci e salati: approfondimento della
tecnologia di produzione e confezionamento

Aulss 2 Marca Trevigiana

Presso stabilimento Doria – Orsago

Competenze acquisite: visione delle tecnologie relative

Dal 6 al 10 novembre
2017

Partecipa al corso Better Training for Safer Food "Food Hygiene and Flexibility"

European Commission – BTSF; Barcellona

Competenze acquisite: applicazione della flessibilità all'interno del pacchetto igiene

Dal 21 al 25 novembre
2016

Partecipa al corso Better Training for Safer Food: "Audit System and
Internal Auditing II

European Commission – BTSF; Berlin

Competenze acquisite: gestione e conduzione di audit interni alle autorità competenti

Dall'11 al 15 aprile
2016

Partecipa al corso Better Training for Safer Food: "Audit System and
Internal Auditing I

European Commission – BTSF; Grange - Ireland

Competenze acquisite: gestione e conduzione di audit interni alle autorità competenti

Dal 20/10/14 al
25/10/14

Partecipa al corso Better Training for Safer Food: "Food-borne outbreaks
Investigation

European Commission – BTSF; Lisbon – Portugal

Competenze acquisite: food-borne outbreak investigation

Il 13 aprile 2002

Supera l'esame finale del corso "Valutatore del Sistema di Gestione per la
Qualità nel settore della Sanità"- corso qualificato CEPAS n° 39

EmmeEffe s.r.l. – Management & Formazione, Villanova di Motta di Livenza

Competenze acquisite: valutazione del sistema di gestione per la Qualità in sanità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Nel periodo post specializzazione

Nel periodo seguente la specializzazione partecipa a numerosi corsi e seminari, che sono agli atti e si omettono per brevità, più che sufficienti per consentirgli di conseguire i crediti formativi necessari

Principali materie trattate o abilità acquisite: materie inerenti l'ispezione degli alimenti e materie riguardanti l'ambito della qualità (problem solving, sistemi di gestione tra cui ISO 9000, TQM, ACI, ecc.)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2
First Certificate in English (ESOL) - University of Cambridge, conseguito presso la sede di Venezia nel 2005.				

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Il 26 giugno 2018, in sede di colloquio per la selezione di Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine Animale dell'Asl 2 Dolomitica, viene riconosciuto idoneo.

Il 10 gennaio 2010, in sede di colloquio per la selezione di Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine Animale dell'Asl 7 Pieve di Soligo, viene riconosciuto idoneo.

Le competenze sono state acquisite nel corso dei 15 mesi della copertura del ruolo di facente funzioni e, precedentemente, come Responsabile di Unità Operativa semplice, come Team Leader del Team "Sanità Animale e Igiene Alimentare", nonché come componente del gruppo di certificazione aziendale.

Competenze professionali

Relative agli incarichi ricoperti

ULTERIORI INFORMAZIONI

Progetti sviluppati in ambito aziendale ULSS 7

- Nel 2016 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento: "miglioramento della performance nel dipartimento di prevenzione";
- Nel 2015 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento: "Perfezionamento del processo di gestione delle informazioni di carattere sanitario ottenute in sede ispettiva, a fini statistico-epidemiologici";
- Nel 2014 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento: "Sessioni di Audit Veterinario";
- Nel 2013 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento: "Elaborazione di linee guida per il Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale coadiuvate da un sistema informativo automatizzato di gestione";
- Nel 2012 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento: "Nuova gestione degli interventi di controllo e delle informazioni operative, gestionali e ispettive del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti";
- Nel 2011 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento: "Nuove modalità di gestione dei piani di campionamento";
- Nel 2010 è promotore e curatore scientifico del corso di formazione "L'epidemiologia in prevenzione: gli strumenti informatici", rivolto agli appartenenti del Dipartimento funzionale di Igiene alimentare;
- Nel 2009 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento "Nuove metodiche di acquisizione, trasmissione e archiviazione dei dati da parte del personale veterinario operante sul territorio nella disciplina di Igiene degli Alimenti di Origine Animale";
- Nel 2007 è responsabile scientifico del progetto di miglioramento "Attribuzione delle classi di rischio alle imprese alimentari secondo la metodologia ISO 19011";
- Nel 2005 concorre allo sviluppo aziendale del processo di certificazione come componente del nucleo aziendale di certificazione

Attività di docenza

- Nel 2021 collabora come docente alla tenuta del corso di formazione: “Corso di aggiornamento in materia di sicurezza alimentare per tutto il personale addetto alla ristorazione” per l'Apss Trento;
- Nel 2019 partecipa come docente al corso della Regione Veneto “L’audit di controllo ufficiale sugli operatori”- Castelfranco Veneto;
- Nel 2006 partecipa come docente al corso: Igiene e sicurezza alimentare: i regolamenti dell’Unione Europea sull’igiene degli alimenti, nelle sedi di Pieve di Soligo, Frosinone e San Bonifacio (VR);
- Nel 2004 collabora come docente alla tenuta del corso di formazione “gestione per la qualità: finalità e metodologie”, rivolto alla dirigenza dell’ASSL 7;
- Nel 2003 riceve l’incarico di collaborare alla tenuta del corso aziendale di formazione “Facilitatori per la certificazione”;
- Nel 2002 concorre alla tenuta come docente al corso di aggiornamento “Protagonisti nella qualità” rivolto alle categorie C D DS dell’ASSL 7;
- Tra Novembre 2000 e Gennaio 2001 concorre alla tenuta, come docente, al corso di formazione “Io e la qualità” rivolto alle categorie A - B – BS dell’ASSL 7;

Appartenenza a gruppi

Dal 1994 al 1996 è Consigliere dell’Ordine dei Medici Veterinari di Verona

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della normativa vigente.

Vidor, lì 31/01/2025

Paolo Mantovani