



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome **Irene Vanin**

Indirizzo Via dell'Imbrecciato 71/73 – 00149 - Roma

Telefono 0656548350

E-mail Irene.vanin@aslroma3.it

Occupazione **Veterinario Ufficiale SIAOA**

Esperienza professionale

Date Dal 16/01/2026 in corso

Lavoro o posizione ricoperti Veterinario Ufficiale servizio igiene degli alimenti di origine animale

Principali attività e responsabilità Attività di ispezione e audit, per la sicurezza alimentare e sanità pubblica

Nome e indirizzo del datore di lavoro Asl Roma 3

Tipo di attività o settore Area B

Date Dal 01/04/2025 al 15/01/2026

Lavoro o posizione ricoperti Veterinario Ufficiale igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

Principali attività e responsabilità Controlli Ufficiali di Biosicurezza, Benessere, Farmacosorveglianza, Anagrafe zootecnica, igiene del latte, sorveglianza premoving, sorveglianza e campionamenti per PSA, lumpy skin disease, anemia infettiva equina, influenza aviaria.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Ats Val Padana, distretto di Cremona

Tipo di attività o settore Area C

Date Dal 02/10/2024 al 30/03/2025

Lavoro o posizione ricoperti Veterinario Ufficiale sanità animale

Principali attività e responsabilità Validazione documenti di trasporto DDA e Traces, sorveglianza BVD, TBC, IBR, BlueTongue, Leucosi e Brucellosi, certificazioni per export.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Asfo

Tipo di attività o settore Area A

Date Dal 25/03/2024 al 04/09/2024

Lavoro o posizione ricoperti Sostituzioni veterinario ufficiale

Principali attività e responsabilità Assistente nelle profilassi di Stato, sorveglianza per la compra-vendita e la movimentazione degli animali, Controlli Ufficiali di area A e C, Sorveglianza veterinaria sulle malattie infettive degli animali a carattere zoonosico e non. Gestione e aggiornamento delle colonie, Assistente in Attività chirurgica prevenzione randagismo, igiene urbana. Utilizzo delle piattaforme informatiche Vetinfo, Siev, Sinvsa, Classyfarm

Nome e indirizzo del datore di lavoro Asl Roma 3 - SAIAPZ

Tipo di attività o settore Area A

Date Dal 25/09/2023 al 24/03/2024

Lavoro o posizione ricoperti Frequentatore volontario

Principali attività e responsabilità osservatore e supporto attività del veterinario ufficiale area A e C.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Asl Roma 3

Istruzione e formazione

Date	Dal 10 Aprile 2026 a Dicembre 2026
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di perfezionamento controlli ufficiali della filiera dei prodotti della pesca
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Tematiche normative: Pacchetto Igiene: Reg. 852/2004, 853/2004, 2017/625 su controlli ufficiali Tracciabilità e etichettatura: Reg. 1379/2013 OCM pesca, denominazioni commerciali, zone FAO, attrezzi da pesca Frodi alimentari: sostituzione di specie, aggiunta illegale di acqua, trattamento con additivi non dichiarati Sicurezza alimentare: criteri microbiologici Reg. 2073/2005, istamina, biotossine algali, metalli pesanti Competenze tecnico-ispettive Valutazione freschezza: metodo QIM, esame organolettico di pesci, molluschi, crostacei Controllo stabilimenti: audit su navi officina, impianti di trasformazione, mercati ittici, piattaforme di distribuzione Campionamento ufficiale: modalità di prelievo per controlli chimici, microbiologici, parassitologici Benessere animale: verifica durante trasporto e stordimento per acquacoltura Sottoprodotti: gestione di scarti e Reg. 1069/20093. Competenze su pericoli specifici Parassiti: riconoscimento Anisakis spp. e procedure di bonifica Istamina: punti critici per tonno, sgombrò, acciughe e controllo catena del freddo Biotossine marine: DSP, PSP, ASP nei molluschi bivalvi e gestione aree di produzione Contaminanti ambientali: diossine, PCB, mercurio in pesci predatori Additivi: uso corretto di solfiti nei crostacei, polifosfati, monossido di carbonio
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Napoli Federico II
Date	28/04/2023 al 16/04/2024
Titolo della qualifica rilasciata	Master in controllo ufficiale degli alimenti e sanità pubblica
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Tematiche principali <u>Area giuridico-normativa</u> Pacchetto Igiene: Reg. CE 852/2004, 853/2004, 2017/625 sui controlli ufficiali Diritto alimentare UE e nazionale: Legge 283/62, D.Lgs 27/2021, sanzioni amministrative e penali Etichettatura e informazione al consumatore: Reg. 1169/2011, claims, allergeni Frodi e contraffazioni alimentari: competenze in ambito di polizia giudiziaria <u>Area gestione del rischio</u> Sicurezza alimentare: pericoli biologici, chimici, fisici. Criteri microbiologici Reg. 2073/2005 Malattie a trasmissione alimentare MTA: epidemiologia, indagine su focolai Sistema di allerta RASFF e gestione delle emergenze Valutazione del rischio: principi EFSA, Codex Alimentarius <u>Area controlli operativi</u> Tecniche di audit e ispezione: UNI EN ISO 19011 applicata al controllo ufficiale Campionamento ufficiale: Reg. 152/2009, 333/2007, verbali, controperizia Categorizzazione degli stabilimenti in base al rischio per frequenza dei controlli Controlli all'import/export: Posti di Controllo Frontalieri PCF, certificazioni Benessere animale al macello e durante il trasporto: Reg. 1099/2009 Filiere specifiche Prodotti di origine animale: carni, latte, pesce, uova, miele MOCA: materiali a contatto con alimenti Reg. 1935/2004 Fitofarmaci e residui: Reg. 396/2005, PNAA Mangimi e alimentazione animale: parte integrante della sicurezza. Competenze professionali acquisite :Programmare e condurre un audit in un OSA usando checklist e tecniche di intervista Eseguire ispezioni e riconoscere non conformità strutturali, gestionali e di prodotto Eseguire campionamenti ufficiali con valore legale e redigere il verbale Leggere e valutare un piano HACCP e le procedure di autocontrollo Gestire un'allerta sanitaria: blocchi, ritiri, richiami, comunicazione del rischio Applicare provvedimenti: prescrizioni, sanzioni amministrative, sequestri, notizie di reato Classificare il rischio di uno stabilimento e definire la frequenza dei controlli Redigere certificazioni sanitarie per export verso Paesi Terzi Comunicare il rischio a operatori e cittadini in modo efficace.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Perugia
Madrelingua	italiano

Date	Dal 27/01/2023 al 16/06/2023
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Principali tematiche trattate <u>Area diritto UE e nazionale</u> Fonti del diritto veterinario: dal Codice Civile e Penale ai Regolamenti UE diretti Pacchetto Igiene e Reg. 2017/625: architettura dei controlli ufficiali, competenze di Stato/Regioni/ASL Farmaco veterinario: Reg. UE 2019/6, ricetta elettronica, scorte, registri, farmacovigilanza Sperimentazione animale: D.Lgs 26/2014, 3R, parere comitato etico <u>Area responsabilità professionale</u> Responsabilità civile, penale, disciplinare del veterinario: colpa medica, consenso informato, cartella clinica Deontologia: Codice FNOVI, pubblicità sanitaria, conflitto di interessi Contenzioso: CTU e CTP nei procedimenti, gestione del sinistro <u>Area sanità pubblica veterinaria</u> Sanità animale: Reg. UE 2016/429 "Animal Health Law", malattie denunciabili, piani di eradicazione Benessere animale: D.Lgs 146/2001, normative su trasporto, macellazione Reg. 1099/2009, animali da reddito/affezione Sicurezza alimentare: ruolo del veterinario ufficiale in filiera, audit e ispezione Sottoprodotti di origine animale: Reg. 1069/2009, smaltimento carcasse <u>Area amministrativa</u> Procedimento amministrativo: L. 241/90, accesso agli atti, provvedimenti restrittivi Sanzioni: illecito amministrativo vs penale, L. 689/81, oblazione, sequestri Certificazioni veterinarie: valore legale, falso ideologico, responsabilità Randagismo e anagrafe: L. 281/91, competenze Comuni/ASL, canili sanitari. Competenze professionali acquisite: leggere un Regolamento UE o una circolare ministeriale e capire cosa impone all'OSA o al collega. Gestire l'atto amministrativo: scrivere verbali di accertamento, prescrizioni, ordinanze con motivazione giuridica corretta. Distinguere illecito penale da amministrativo: decidere se fare notizia di reato o sanzione e impostare correttamente il verbale Valutare la responsabilità professionale: impostare cartella clinica e consenso informato per tutelarsi, gestire un reclamo. Fare da CTU/CTP: redigere una perizia tecnica in cause per malpractice o frodi alimentari. Eseguire controlli con consapevolezza giuridica: sapere quali sono i tuoi poteri come UPG, limiti della delega di PG, come entrare in azienda Gestire il farmaco: verificare correttamente scorte, ricette, registro stupefacenti evitando sanzioni Rilasciare certificazioni export: conoscere requisiti legali e rischi penali del falso Comunicare con avvocati e magistrati: usare linguaggio giuridico corretto in relazioni di servizio.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano, via Celoria 10
Date	2019-2022
Titolo della qualifica rilasciata	Specializzazione: tecnologia e patologia delle specie avicole, coniglio, e selvaggina voto 108/110
Principali tematiche/competenze professionali possedute	1. Principali tematiche trattate <u>Area zootecnica e gestione</u> - Avicoltura intensiva: tecnologie di allevamento, biosicurezza, benessere animale (Reg. 1099/2009), sistemi di stabulazione (gabbie arricchite, piani di allevamento, ecc.)- Cunicoltura: sistemi di allevamento, riproduzione, alimentazione, stalla, benessere conigli- Selvaggina allevata: tecniche di allevamento di fagiani, starni, quaglie, cervi, gestione riserve di caccia- Genetica e selezione: miglioramento genetico di linee avicole e cunicole, incroci <u>Area patologia e sanità</u> - Malattie infettive avicole: influenza aviaria, Newcastle, bronchite infettiva, Mycoplasma, coccidiosi, salmonella- Patologia del coniglio: enteropatie, mixoma, VHD, patologie respiratorie- Malattie della selvaggina: trichinella, tularemia, peste suina classica in cinghiali, gestione focolai- Anatomia patologica: lesioni macroscopiche e microscopiche in avicoli/conigli, diagnosi post-mortem- Controllo igiene e sicurezza: piani di autocontrollo, HACCP in macello e sezionamento, campionamenti ufficiali <u>Area trasformazione e qualità</u> - Tecnologia delle carni: macellazione, lavorazione, confezionamento, shelf-life, etichettatura (Reg. 1169/2011)- Qualità e sicurezza: contaminanti chimici (diossine, metalli), biologici (Campylobacter, Salmonella), frodi (sostituzione specie)- Prodotti trasformati: prosciutti, salami, uova, cottura, pastorizzazione, confezionamento sottovuoto- Tracciabilità e Reg. 931/2011, <u>Area normativa e benessere</u> - Legislazione UE avicoltura/cunicoltura: Reg. 1/2005 trasporto, Reg. 1099/2009 macellazione, benessere in allevamento- Normativa selvaggina: Reg. 853/2004 annesso III, gestione sanità in riserve, abbattimenti controllati- Certificazioni di prodotto: biologico, DOP, IGP, benessere garantito, marchi di qualità
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	
Date	<u>2004-2018</u>
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in medicina veterinaria, voto 107/110
Nome e tipo d'organizzazione	<u>Università Federico II di Napoli</u>

Autovalutazione
Livello europeo (*)
Lingua inglese
Lingua francese

Comprensione		Parlato				Scritto			
		Ascolto		Lettura				Interazione orale	
	B1		B2		B1		B1		B2
	A2		B1		A2		A2		B1

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicazione efficace: abile nel relazionarmi con persone di diversa estrazione e livello, sia in contesti formali che informali - Lavoro di squadra: esperienza in team multidisciplinari, capacità di mediazione e risoluzione conflitti acquisite nel contesto universitario e negli sport di squadra (pallavolo serie C) - Empatia e ascolto attivo: capacità di comprendere e rispondere alle esigenze degli altri
Capacità e competenze organizzative	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione del tempo e priorità: pianificare e organizzare il lavoro, rispettando scadenze e budget - Gestione progetti: esperienza nella pianificazione, esecuzione e monitoraggio di progetti complessi - Problem solving e adattabilità: capacità di affrontare imprevisti e trovare soluzioni creative - Gestione risorse: ottima gestione di risorse umane, finanziarie e materiali
Capacità e competenze tecniche	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo di strumenti e attrezzature: esperienza nell'uso di strumenti e attrezzature specifiche del settore. Analisi e risoluzione problemi tecnici: capacità di analizzare e risolvere problemi tecnici complessi
Capacità e competenze informatiche	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo di software specifici oltre a Microsoft Office, usate per lavoro -ECDL conseguita all'istituto superiore .
Capacità e competenze artistiche	<ul style="list-style-type: none"> - attività manuali: giardinaggio e bricolage
Altre capacità e competenze	Prendersi cura di un animale domestico
Patente	B – A3

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".

Firma