



## I PRODOTTI DELLA PESCA E PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE. QUALITÀ, CONTROLLI, ETICHETTATURA E AUTOCONTROLLO

Obiettivo n° 23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino - Via Ventimiglia, 165 - Torino

### 16 OTTOBRE 2015

8.30 - 10.30	Titolo/argomento	Relatori
8.30 - 10.30	I PARASSITI NEI PRODOTTI DELLA PESCA - PARTE I	Gualtiero FAZIO ASL Savona
10.45 - 13.00	Titolo/argomento	Relatori
10.45 - 11.45	I PARASSITI NEI PRODOTTI DELLA PESCA - PARTE II PRESENTAZIONE PROBLEMI/CASI CLINICI  METODOLOGIA DIDATTICA PRESENTAZIONE PROBLEMI/CASI CLINICI	Gualtiero FAZIO ASL Savona
11.45 - 13.00	LA VALUTAZIONE DELLE FRESCHEZZA DEI PRODOTTI DELLA PESCA	Gualtiero FAZIO ASL Savona
14.00 - 17.00	Titolo/argomento	Relatori
14.00 - 15.00	L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA	Gualtiero FAZIO ASL Savona
15.00 - 16.00	LE NORME CHE REGOLANO LA DISCIPLINA DELLA PESCA E LA LORO APPLICAZIONE IN FASE DI COMMERCIO	Gualtiero FAZIO ASL Savona
16.00 - 17.00	RICONOSCIMENTO DELLE PRINCIPALI SPECIE ITTICHE IN COMMERCIO E CONTROLLO VISIVI PER LA RICERCA DI PARASSITI VISIBILI NEI PRODOTTI DELLA PESCA LABORATORIO PRATICO - <b>PARTE INTERATTIVA</b>	Gualtiero FAZIO ASL Savona
<b>VERIFICA ECM*</b>		

\*Il tempo dedicato alla verifica NON è compreso nelle ore totali del corso

<b>TOTALE ORE DELL'INIZIATIVA FORMATIVA</b>	<b>7 ORE E 15 MINUTI</b> di cui 1 ora <b>INTERATTIVA</b>
---	--

## RAZIONALE

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le informazioni necessarie a poter svolgere, in modo corretto e competente, le principali attività connesse al controllo dei prodotti della pesca, alla luce delle disposizioni previste dai regolamenti comunitari del c.d. "pacchetto igiene".

In particolare, sono approfondite le problematiche correlate alla valutazione della freschezza, alla presenza dei parassiti visibili ed in generale ai principali rischi dei prodotti della pesca.

Sono inoltre forniti gli elementi pratici per l'identificazione delle principali specie ittiche oggetto di commercializzazione e gli aggiornamenti della normativa in materia di etichettatura dei prodotti ittici e di disciplina della pesca.

## CURRICULUM VITAE DEL DOCENTE

### FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



#### INFORMAZIONI PERSONALI

	Nome	[FAZIO GUALTIERO]
E-mail		<a href="mailto:gualtierofazio@hotmail.com">gualtierofazio@hotmail.com</a>
Codice fiscale		FZA GTR 57M05 I480 X
Nazionalità		Italiana
Luogo e Data di nascita		SAVONA, 5 agosto 1957

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- |   |   |
|---|---|
| • Date (da – a)                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dal 01.01.1983 al 10.01.2004 ha prestato attività nell'Esercito Italiano come Sottotenente Veterinario di Complemento prestando servizio presso il IV° corpo d'Armata Alpino di Bolzano ed impiegato a tempo pieno presso l'Ufficio Veterinario di confine di Stato di Prosecco (Trieste), dipendente dal Ministero della Sanità, con le funzioni di Veterinario di confine di Stato ed esplicando le attribuzioni di cui all'art.8 del D.P.R. 11.02.1961 n.264 così come modificato dall'art.2 Legge 31.01.1969 n.13; e successivamente presso la Scuola del Corpo Veterinario Militare di Pinerolo (TO) come Ufficiale Addetto all'Ufficio Addestramento e Studi ed insegnante ai corsi Allievi Ufficiali Veterinari di Complemento.</li><li>• Dall'aprile 1984 all'agosto 1995 ha svolto attività di veterinario libero-professionista.</li><li>• Dal 01.08.1988 al 31.03.1989 ha prestato attività di Veterinario Collaboratore incaricato presso la VIIª Unità Sanitaria Locale Ligure "del savonese" – Unità Operativa di Sanità Animale ed Igiene dell'Allevamento e delle Produzioni animali.</li><li>• Dal 1988 al 1991 ha ricoperto gli incarichi di Segretario e di Tesoriere nel Consiglio Direttivo dell'Ordine dei Veterinari della Provincia di Savona.</li><li>• Dal 13.11.1989 ad oggi presta attività di Veterinario Dirigente presso l'Azienda Sanitaria Locale n.2 "savonese" Dipartimento di Prevenzione – Struttura Complessa Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.</li><li>• Dal 01.07.2004 ad oggi, ricopre l'incarico di responsabile della Struttura Semplice "Ispezione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura" del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL n.2 savonese.</li><li>• Dal 17.08.2009 al 21.08.2009 ha ricoperto l'incarico di Direttore F.F. della Struttura Complessa S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale".</li><li>• Per l'anno 2013 è stato individuato quale sostituto del Direttore della Struttura Complessa S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale".</li></ul> |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Azienda Sanitaria Locale n.2 savonese – via Manzoni n.14 - Savona   |
| • Tipo di azienda o settore             | Dipartimento di Prevenzione   |
| • Tipo di impiego                       | Dirigente Veterinario   |
| • Principali mansioni e responsabilità  | Responsabile Struttura Semplice "Ispezione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura"  |

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

- 1971-1972 Liceo Classico "G.Chiabrera" – Savona
- 1972-1976 Liceo Classico "M.D'Azeglio" – Torino
- 1976 -1982 Facoltà di Medicina Veterinaria – Università di Torino

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Ispezione degli alimenti di origine animale

- Qualifica conseguita

- Laurea in medicina veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Torino in data 22.03.1982 con votazione di 110 e lode.
- Abilitazione alla professione di Veterinario 1982.
- Iscrizione All'Ordine dei Veterinari della Provincia di Savona con il n. 49, in data 25.05.1982
- Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti" presso la Facoltà di Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino, con votazione di 70 su 70, in data 26.06.1986.
- Il 03.04.1998, con lode è stato nominato docente accreditato presso il Chartered Institute of Environmental Health di Londra (UK), scuola riconosciuta dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, ed è autorizzato a svolgere attività di docenza e certificazione secondo le modalità CIEH, in materia di Igiene Alimentare.
- Qualifica di Valutatore interno di sistema di qualità "Vision 2000 – ISO 9000:2000", Sistemi di Gestione per la Qualità (Agroalimentare, Ristorazione Collettiva, Turismo) - 29.06. 2002 presso il CSQA di Thiene.
- Nell'anno 2003 ha partecipato al Gruppo di studio presso Indicod-Ecr ed ha fornito consulenza per l'elaborazione delle Linee Guida per la tracciabilità e l'etichettatura di prodotti ittici.
- Dall'anno 2006 Professore a contratto presso la scuola di Specializzazione in Ispezione dei prodotti di origine animale" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Torino.
- Dal 2007 membro comitato scientifico della rivista "Euro Fishmarket".
- Dal Dicembre 2008 al Dicembre 2012 ha ricoperto l'incarico di Vice Presidente dell'Ordine dei Veterinari della Provincia di Savona.
- Dal 27.08.2009 è stato nominato esperto esterno dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu).
- Dal 10.03.2010 al 31.12.2012 membro del gruppo di lavoro "Prodotti della Pesca e dell'acquacoltura" presso l'ente di nomazione UNI – Ente Nazionale Italiano di Unificazione [www.uni.com](http://www.uni.com).
- Dal maggio 2010 è stato nominato "Tecnico controllore" per le attività di controllo previste dal Piano di controllo per la Indicazione Geografica Protetta IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole con Decreto del 11.05.2010 [www.liq.camcom.it](http://www.liq.camcom.it).
- Nel periodo novembre - dicembre 2012, presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università di Genova, ha svolto l'incarico di consulente veterinario nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute: "Fisheries products & food safety: studying on traceability issues and risk communication concerning mercury contamination".

- 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.

#### MADRELINGUA

#### ALTRE LINGUA

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

## 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.

## 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.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

## PATENTE O PATENTI

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### ITALIANA

### INGLESE

Buona

Buona

Buona

- SVOLGE ATTIVITÀ DI DOCENZA IN CORSI DI FORMAZIONE RIVOLTI AD OPERATORI DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE, CONSUMATORI, PERSONALE APPARTENENTE A DIVERSI ORGANI DI CONTROLLO, STUDENTI UNIVERSITARI E LAUREATI SPECIALIZZANDI.

(SI VEDA ALLEGATO I – ATTIVITÀ DI DOCENZA)

- COORDINA L'ATTIVITÀ DEL PERSONALE DELLA PROPRIA STRUTTURA

- SEGUE STUDENTI SPECIALIZZANDI IN STAGE DI FORMAZIONE

- PARTECIPA ALL'INIZIATIVA "I RISTORANTI DEL CUORE" PROMOSSA DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI SAVONA E DALL'U.O. CARDIOLOGIA ASL2 CON L'OBIETTIVO DI DIFFONDERE FRA I RISTORATORI E I CONSUMATORI LA CULTURA DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE E LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI. WWW.SV.CAMCOM.GOV.IT

SVOLGE ATTIVITÀ DI ORGANIZZAZIONE NELL'AMBITO DELLE COMPETENZE DELLA STRUTTURA SEMPLICE "ISPEZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA".

BUON USO DEL COMPUTER E DI ALTRI SUPPORTI INFORMATICI.

BUONA CONOSCENZA DEI PROGRAMMI WORD, ACCESS E POWERPOINT DI OFFICE MICROSOFT, E DI ADOBE PHOTOSHOP E ADOBE ACROBAT READER.

Patente di guida.

Autore o Coautore di numerose pubblicazioni scientifiche relative all'igiene degli alimenti e la sicurezza alimentare (si veda Allegato II – Pubblicazioni scientifiche).

Ha partecipato a numerosi corsi di formazione e perfezionamento, convegni e giornate di studio

## Attività di docenza

- il giorno 30.11.1991 in Marghera (Venezia) nell'ambito del corso di aggiornamento teorico-pratico su "Aspetti giuridico amministrativi e tecnico sanitari dei prodotti ittici" organizzato dalla Camera di Commercio di Venezia ha tenuto la relazione dal titolo: "Problematiche ispettive ed operative a confronto nei mercati ittici all'ingrosso";
- il giorno 09.03.1998 presso il "Gruppo di Studio sui prodotti Ittici" di Ancona ha tenuto una conferenza dal titolo: "L'applicazione di sistemi di autocontrollo nel settore della pesca";
- Nel 2000 ha tenuto alcune lezioni sui sistemi di autocontrollo basati sul sistema HACCP nell'insegnamento di "Ispezione e Controllo degli Alimenti" del IV° anno del corso di laurea in Medicina Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano.
- Il 4 dicembre 2000 presso la sede di Ancona del Gruppo di Studio "Prodotti Ittici", di concerto con la Direzione Generale del Dipartimento Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria del Ministero della Sanità, ha tenuto una conferenza dal titolo: "L'autocontrollo nelle piccole attività commerciali".
- Il giorno 9 febbraio 2001 presso la Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano ha tenuto una lezione dal titolo: "Il controllo tradizionale ed i sistemi di garanzia della sicurezza alimentare – il sistema HACCP".
- Il giorno 22.03.2001 presso la Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino ha tenuto una lezione dal titolo "L'autocontrollo secondo il sistema HACCP nelle industrie di trasformazione dei prodotti della pesca".
- il 27 di settembre 2003 presso l'Ordine dei Veterinari della provincia di Catanzaro nell'ambito del corso accreditato ECM dal titolo "L'attività veterinaria ispettiva nella commercializzazione dei prodotti della pesca" ha svolto 5 delle 6 relazioni previste ed in particolare:
  - "Il problema anisakidiosi"
  - "L'autocontrollo secondo il sistema HACCP I° parte"
  - "L'autocontrollo secondo il sistema HACCP II° parte"
  - "Prova pratica di riconoscimento di specie ed etichettatura dei prodotti ittici"
  - "Prova pratica di riconoscimento di specie e disciplina della pesca".
- il 16.02.2004 in Savona nell'ambito del convegno "Sicurezza e qualità dei prodotti ittici locali: realtà e prospettive", organizzato dal Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, ha tenuto la relazione dal titolo "I controlli igienico-sanitari".
- Il 20.02.2004 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, nella 4ª giornata del corso di aggiornamento professionale per medici veterinari e tecnici delle prevenzione dal titolo "Approfondimenti sul controllo sanitario dei prodotti ittici", ha tenuto 3 relazioni per un totale di 6 ore, con i seguenti titoli:
  - "Disciplina della pesca ed elementi di etichettatura";
  - "L'autocontrollo nel settore dei prodotti della pesca";
  - "Verifica dei piani di autocontrollo: approccio operativo".
- Il 19.06.2004 ad Imperia alla presenza dell'Ambasciatore del Regno di Norvegia S.E sig. Eva Brugge e del Console Norvegese a Genova ha tenuto la relazione: "Lo stoccafisso: immagini di una filiera";
- Il 16.09.2004 presso l'A.S.L. "Città di Milano" nell'ambito del corso di aggiornamento professionale accreditato ECM dal titolo: "Le problematiche ispettive dei prodotti ittici nelle attività all'ingrosso ed al dettaglio" ha tenuto due relazioni dal titolo:
  - "L'Autocontrollo negli stabilimenti CE e criteri di indagine analitica di laboratorio"
  - "L'Autocontrollo nei punti vendita e modalità di campionamento"
- Il 04.05.2005 presso l'A.S.L. 12 di Viareggio nell'ambito del corso di aggiornamento professionale accreditato ECM dal titolo: "Etichettatura degli alimenti di origine animale" ha tenuto la relazione dal titolo: "L'etichettatura dei prodotti ittici"

- Il 17.06.2005 a Savona, nell'ambito del corso accreditato ECM "Aggiornamenti in materia di ispezione di filiera, controllo ed etichettatura dei prodotti ittici" organizzato dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, ha tenuto le seguenti relazioni:  
Aggiornamenti sulla normativa inerente la disciplina della pesca e l'etichettatura dei prodotti della pesca.  
L'attività ispettiva nel settore ittico: valutazione dei caratteri organolettici ed analisi di laboratorio.  
La produzione dello stoccafisso: immagini di una filiera.
- Il giorno 28.10.2005 a Chiavari (GE) nell'ambito del corso di aggiornamento "Prodotti Ittici: non è solo questione di etichetta" organizzato dall'A.S.L. 4 chiavarese, ha tenuto due relazioni dal titolo:  
"L'autocontrollo: tra buone pratiche ed HACCP"  
"L'audit nella valutazione dei piani di autocontrollo"
- Il giorno 21.03.2006 a Torino (Villa Gualino) nell'ambito del modulo 3 area 1 della Scuola di Sicurezza alimentare della Fondazione per le biotecnologie, ha tenuto la relazione "Applicazione delle norme del "pacchetto igiene" nel settore dei prodotti della pesca"
- Il giorno 6 aprile 2006 in Genova presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 3 "genovese" nell'ambito del corso di aggiornamento accreditato ECM "La normativa del pacchetto igiene" ha tenuto due relazioni dal titolo:  
"L'audit nella valutazione dei piani di autocontrollo"  
"L'autocontrollo fra buone pratiche e HACCP"
- I giorni 21 e 22 aprile 2006 a Capestrano (presso il Castello Piccolomini) nell'ambito del corso di formazione "Produzione Ittica d'Allevamento: sanità animale ed igiene dell'acquacoltura" ha tenuto due relazioni dal titolo:  
"Simulazione di un audit per la valutazione dei piani di autocontrollo"  
"L'HACCP secondo il Regolamento (CE) n. 852/2004: problemi vecchi e nuovi".
- Il giorno 27 aprile 2006 in Genova presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 3 "genovese" nell'ambito del corso di aggiornamento accreditato ECM "La normativa del pacchetto igiene" ha tenuto due relazioni dal titolo:  
"L'audit nella valutazione dei piani di autocontrollo"  
"L'autocontrollo fra buone pratiche e HACCP"
- Il giorno 15 dicembre 2006 in Savona presso il Servizio Veterinario dell'ASL 2 savonese, nell'ambito di un corso di aggiornamento aziendale ha tenuto la relazione: "L'HACCP secondo il Regolamento (CE) n. 852/2004: aggiornamenti normativi"
- Il giorno 11.10.2006 a Torino (Villa Gualino) nell'ambito del modulo 5 area 3 ("Attività di Ispezione, Controllo e Vigilanza") della Scuola di Sicurezza alimentare della Fondazione per le biotecnologie, ha tenuto la relazione dal titolo: "L'HACCP secondo il Regolamento (CE) n. 852/2004: problemi vecchi e nuovi".
- Il giorno 23.03.2007 nell'ambito delle lezioni del 3° anno accademico del corso della Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene e patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati" ha tenuto la relazione "Piani di autocontrollo con il sistema HACCP nel mercato ittico all'ingrosso.
- I giorni 13.04.2007, 20.04.2007 e 18.05.2007, nell'ambito del evento formativo residenziale, presso il Servizio Veterinario dell'ASL 2 savonese ha tenuto le seguenti relazioni:  
- Il regolamento n. 853/2004: analisi normativa ed aspetti applicativi – Linee Guida regionali  
- Ispezione, audit, verifiche e campionamento di prodotti: l'audit come strumento del controllo ufficiale  
- Le tecniche di audit (parte I)  
- Le tecniche di audit (parte II)  
- Le tecniche di audit (parte III)
- Il giorno 14.06.2007 a Savona nell'ambito del Seminario di approfondimento sulle tematiche relative alla produzione, somministrazione e distribuzione dei prodotti della pesca, ha tenuto la relazione: "Controllo ufficiale ed autocontrollo nel settore dei prodotti della pesca".
- Nei giorni 1 e 2 settembre 2007 in Noli (SV), nell'ambito della terza manifestazione enogastronomia, sul Cicerello ha tenuto due relazioni dal titolo: "Pesci: Immagini e Parole".
- Il giorno 26 settembre 2007 in Genova presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 3 "genovese" nell'ambito del corso di aggiornamento accreditato ECM "La normativa del pacchetto igiene" ha tenuto la relazione dal titolo: "Il controllo dei prodotti ittici".
- Il giorno 30 novembre 2007, presso la sala conferenze della Provincia di Savona ha tenuto la relazione "Che pesci prendere".
- Il giorno 15 dicembre 2007 in Collegno (TO) presso l'ASL 5 di Collegno nell'ambito del corso "Ispezione e controllo dei

prodotti ittici nella grande distribuzione e nella vendita al consumatore finale" ha tenuto le seguenti relazioni:

- 1) "Caratteristiche e principi classificativi rivolti al riconoscimento di pesci cartilaginei ed ossei normalmente commercializzati in Italia."
  - 2) "Valutazione sensoriale dello stato di freschezza dei pesci cartilaginei ed ossei normalmente commercializzati in Italia".
- Il giorno 25 gennaio 2008, in Genova presso il Teatro della Gioventù, nell'ambito del convegno "Alimentazione e prevenzione cardiovascolare" ha tenuto la relazione "Il pesce del nostro mare".
  - Il giorno 21 febbraio 2008, in Siena, presso la sede della Confesercenti nell'ambito del corso "implementazione della Qualità nei Dipartimenti della prevenzione", ha tenuto la relazione "La sperimentazione dello strumento dell'Audit in ambito della Sanità Pubblica veterinaria".
  - I giorni 18.09.2008, 19.09.2008, 25.09.2008, 03.10.2008, 09.10.2008, presso Il Servizio Veterinario dell'ASL 2 savonese nell'ambito del evento formativo residenziale "Sicurezza alimentare: organizzazione dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento (CE) n. 854/2004 e del Regolamento (CE) n.882/2004", ha tenuto le seguenti relazioni per un totale di 25 ore:
    - Le tecniche di audit parte prima
    - Le tecniche di audit parte seconda
    - Le tecniche di audit parte terza
    - Elaborazione del piano di audit di uno stabilimento e di una azienda del settore primario
    - Definizione delle liste di riscontro
    - Conduzione di audit sul posto
    - Conclusioni dell'audit: preparazione, approvazione e distribuzione del rapporto di audit
    - Elaborazione del piano di audit di uno stabilimento e di una azienda del settore primario
    - Definizione delle liste di riscontro
    - Conduzione di audit sul posto
    - Conclusioni dell'audit: preparazione, approvazione e distribuzione del rapporto di audit
  - Il giorno 4 ottobre 2008 presso la struttura Eataly di Torino nell'ambito del convegno "La salute vien dal mare" ha tenuto la relazione "Sai che pesci prendere ?"
  - Il giorno 16 ottobre 2008 in Washington D.C. (USA) presso l'Ambasciata Italiana negli Stati Uniti d'America, nell'ambito del Simposio "Global Health in the 21<sup>st</sup> Century: the latest successful perspectives", ha tenuto la relazione "Do you know fish ? The Choice of Fish for Consumers in an Age of Globalization".
  - Il giorno 24 ottobre 2008 in Casalecchio di Reno (Bologna) nell'ambito del seminario "Vigilanza ed Ispezione dei prodotti ittici nella piccola e grande distribuzione e nella ristorazione pubblica e collettiva", ha tenuto la relazione "L'autocontrollo e il piano HACCP presso pescherie, ristoranti, mense, centri produzione pasti e ambulanti"
  - Il giorno 24 novembre 2008 in Milano, presso la Sala Convegno AGO Palazzo SOGEMI, nell'ambito del convegno "Pesce crudo rischi per la salute" ha tenuto la relazione "La prevenzione nelle attività di vendita e somministrazione ristorazione: HACCP, PRPoporative e GHP".
  - Il giorno 12 dicembre 2008 in Genova, presso il Teatro della Gioventù, nell'ambito del corso di formazione "Etichettatura degli alimenti: informazione, risvolti sanitari e rintracciabilità", ha tenuto la relazione "Etichettatura dei prodotti della pesca e dei molluschi".
  - Il giorno 30.01.2009 in Genova, presso il Teatro della Gioventù, nell'ambito del convegno Prevenzione Cardiovascolare Km. ha tenuto la relazione "Le ricchezze del mare di Liguria".
  - Nelle giornate del 18 e 19 aprile 2009 presso il salone internazionale "Slowfish 2009" di Genova ha presentato i volumi editi a stampa "Un amico di nome pesce" e "Le ricette salvacuore".
  - Il giorno 28 aprile 2009 presso la sala convegni dell'Unione Commercianti di Milano ha presentato il volume edito a stampa "Controllo dei prodotti ittici: etichettatura e disciplina della pesca".
  - Il giorno 30 giugno 2009 presso la struttura Eataly di Torino nell'ambito della Tavola rotonda su "Pesce sostenibile e consapevole" ha tenuto la relazione "I controlli sanitari".
  - Il giorno 26 giugno 2009 presso in Casalecchio di Reno (Bologna) nell'ambito del convegno "Specialità e piatti a base di pesce crudo: problematiche sanitarie e prevenzione dei rischi", ha tenuto la relazione "La prevenzione nelle attività di vendita; compiti dell'OSA (HACCP, PRPop, GHP)".

- Il giorno 28.08.2009 presso il Servizio Veterinario dell'ASL 2 savonese nell'ambito dell'incontro formativo sui prodotti della pesca ha tenuto la relazione "La corretta gestione del rischio Anisakis nei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi".
- il giorno 25.11.2009 in Genova presso il Centro di Biotecnologie Avanzate, nell'ambito del Master Universitario di II° livello in "Applicazioni tecnologiche per la gestione della qualità e sicurezza alimentare dei prodotti tipici e del mare" organizzato dall'Università degli Studi di Genova, ha tenuto la relazione "Il sistema HACCP: applicazione alla filiera di produzione del pesce".
- Il giorno 16 aprile 2010 presso la Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano ha tenuto una lezione dal titolo: "Il settore dei prodotti della pesca fra controllo ed autocontrollo".
- il giorno 07.05.2010 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Pisa, nell'ambito delle "Giornate tecnico-scientifiche di studio sull'acquacoltura – Pisaqua 2010", ha tenuto la relazione "L'ispezione sanitaria nei mercati ittici".
- Il giorno 15 maggio 2010 presso la struttura Eataly di Torino ha tenuto la relazione "I parassiti nei prodotti della pesca".
- I giorni 27 e 28 maggio 2010 presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari ha tenuto due seminari dal titolo "Le zoonosi parassitarie veicolate dai prodotti ittici" e "Controllo ed autocontrollo nel settore ittico".
- Il giorno 01.07.2010 presso FIT Italia Food International Trust, nell'ambito della giornata di formazione "Sicurezza alimentare - Legislazione-HACCP", ha tenuto le seguenti relazioni:
  - Aspetti autorizzativi: Registre e Riconoscimenti;
  - Valutazione dell'etichettatura dei prodotti alimentari;
  - Fondamenti di ispezione dei prodotti ittici.
- il giorno 23 ottobre 2010, in Genova nell'ambito dell'83° Convegno Nazionale SIBS (Società Italiana di Biologia Sperimentale) "ambiente, Salute e Nutrizione", ha tenuto la relazione "Il controllo sanitario dei prodotti della pesca secondo i Regolamenti del Pacchetto Igiene".
- Il giorno 12 novembre 2010, in Acqui Terme (AL) nell'ambito dell'11° Congresso Nazionale di Pediatria "Università, ospedale e territorio", ha tenuto la relazione "La sicurezza degli alimenti: il pesce".
- Il giorno 27 novembre 2010, in Carrara (MS) nell'ambito del Convegno "Dal Mare alla tavola", tenuto presso la manifestazione fieristica "Mondo Pesca" ha tenuto la relazione: " La filiera ittica del pesce fresco, pacchetto igiene e nuove normative".
- Il giorno 13 dicembre 2010, in Genova, nell'ambito del "Incontro con i Servizi Veterinari ASL e Direzione dei Mercati Ittici della Liguria, Piemonte, Valle d'Aosta Lombardia e parte occidentale dell'Emilia Romagna" organizzato dalla Direzione Marittima di Genova Della Capitaneria di Porto di Genova" ha tenuto una relazione dal titolo "I Regolamenti del Pacchetto igiene ed i controlli sanitari sui prodotti della pesca".
- Il 26.10.2011 in Bra (CN) nell'ambito del corso "Sano come un pesce ?", ha tenuto la relazione "Riconoscimento delle più comuni specie marine, valutazione dello stato di freschezza, controlli, ispettivi per la commercializzazione dei prodotti della pesca".
- I giorni 3 e 4 novembre 2011 presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Sassari, nell'ambito del corso "Ispezione e controllo dei prodotti ittici freschi", ha tenuto 4 seminari dal titolo:
  - Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (parte I);
  - Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (parte II) - Prova pratica con esercitazioni a piccoli gruppi;
  - La normativa Europea e nazionale in materia di disciplina della pesca;
  - La valutazione degli stabilimenti del settore dei prodotti della pesca alla luce degli audit FVO e ministeriali.
- Il 23.03.2012 in Genova presso la sala Nautilus dell'Acquario di Genova, nell'ambito della Tavola rotonda dal titolo "Le Ragioni del Tonno", ha tenuto la relazione "Il Tonno un prodotto fra luci ed ombre".
- Il giorno 29.05.2012 presso la sede del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 2 savonese e nell'ambito del corso accreditato ECM "Pacchetto igiene approfondimenti normativi ed applicazioni pratiche" ha tenuto la relazione dal titolo "La gestione dei rischi parassiti nei prodotti della pesca"



- Il 30.05.2012 in Bra (CN) nell'ambito del corso "Sano come un pesce ???", ha tenuto la relazione "Riconoscimento delle più comuni specie marine, valutazione dello stato di freschezza, controlli, ispettivi per la commercializzazione dei prodotti della pesca".
- Il giorno 18.06.2012 in Savona nell'ambito del convegno "Dalla rete al piatto - Incontro dibattito sulla filiera della pesca" organizzato dalla Capitaneria di porto di Savona e dall'ASL n. 2 savonese ha tenuto la relazione "Requisiti igienico-sanitari riferiti alla prima immissione in vendita dei prodotti ittici".
- Il giorno 14.11.2012 in Palmanova (UD) nell'ambito del corso "Problematiche sanitarie connesse al consumo di prodotti ittici crudi, la gestione del rischio parassiti nella filiera dei prodotti della pesca", ha tenuto le seguenti relazioni:
  - I parassiti nei prodotti della pesca e le problematiche connesse al consumo di prodotti ittici crudi;
  - La normativa comunitaria e nazionale vigente in materia;
  - Il controllo ufficiale: organizzazione dei controlli ufficiali e metodiche ispettive di rilevamento dei principali parassiti nei prodotti della pesca;
  - Autocontrollo e gestione del rischio presenza di parassiti nei prodotti della pesca.
- I giorni 08.03.2013 e 15.08.2013 presso la Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASL 2 savonese e nell'ambito del corso accreditato ECM "Gestione del rischio parassiti nella filiera dei prodotti della pesca", ha tenuto le seguenti relazioni:
  - I parassiti nei prodotti della pesca parte I;
  - I parassiti nei prodotti della pesca parte II;
  - La normativa comunitaria e nazionale;
  - I controlli ufficiali: riesame e revisione delle procedure in uso;
  - I controlli ufficiali: elaborazione di modelli di liste di riscontro;
  - Controlli visivi per la ricerca dei parassiti - prova pratica.
- Il 27.01.2014 in Torino presso la sala Convegni Eataty Lingotto, nell'ambito del Convegno "Sano come un pesce Finestra sulle attività di controllo e sorveglianza effettuate sui prodotti ittici" ha tenuto la relazione "I controlli sanitari nella produzione primaria del settore ittico".
- Il 10.10.2014 in Collegno (TO) presso l'Aula Grande della Certosa di Collegno, nell'ambito del Corso ECM "Ispezione controllo dei prodotti ittici" ha tenuto la relazione "Aspetti pratici di ispezione e controllo dei prodotti ittici".
- Il 18.02.2015 in Genova presso la sala Nautilus dell'Acquario di Genova, nell'ambito degli incontri dei Mercoledì Scienza "L'alimentazione e la vita" organizzati dall'Associazione degli Amici dell'Acquario - ha tenuto la relazione "tracciabilità dei prodotti".
- I giorni 29 e 30 gennaio 2015 presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Sassari, nell'ambito del corso "Ispezione e controllo dei prodotti ittici freschi", ha tenuto 4 seminari dal titolo:
  - Etichettatura e controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (parte I);
  - Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (parte II) - Prova pratica con esercitazioni a piccoli gruppi;
  - Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (parte III);
  - La normativa Europea e nazionale in materia di disciplina della pesca.
- Il 10.03.2015 in Genova presso il Dipartimento agricoltura, Sport, Turismo e Cultura della Regione Liguria, nell'ambito della giornata di formazione su "Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura - Reg. UE n.1169/2011 e Reg. UE n.1379/2011, ha tenuto le seguenti relazioni:
  - Novità in materia di etichettatura dei prodotti della pesca: aspetti pratici.
  - Obiettivi di sicurezza alimentare di alcune informazioni al consumatore obbligatorie per i prodotti della pesca".
- I giorni 7 e 8 maggio 2015 in Savona presso il Campus Universitario sede del Centro formazione e aggiornamento dell'ASL savonese nell'ambito del corso residenziale accreditato ECM "Novità in materia di etichettatura generale degli alimenti e di etichettatura speciale degli alimenti di origine animale", ha tenuto le seguenti relazioni:
  - Normativa comunitaria/nazionale in materia di etichettatura generale degli alimenti destinati al consumatore finale ed alle collettività (parte I);
  - Normativa comunitaria/nazionale in materia di etichettatura generale degli alimenti destinati al consumatore finale ed alle collettività (parte II);
  - Verifica di conformità di etichette e documenti con particolare riguardo alle informazioni sugli allergeni e alle dichiarazioni nutrizionali;
  - Nuove norme di etichettatura dei prodotti ittici;
  - Verifica di conformità di etichette e documenti di prodotti di origine animale e delle modalità delle informazioni dovute al consumatore in fase di somministrazione.

- 17) "Pollution causee par chrome dans une region de la mer Méditerranée: caracterisation des produits du poisson " pubblicato sugli atti del IV° Congrès International "Enviroment et Identité en Mediterranée" – Università di Corsica Corte (France)"
- 18) "Il cromo in prodotti ittici di cattura nel tratto di mare della provincia di Savona" – pubblicato negli atti del XIV Convegno Nazionale AIVI – Santuario di Vicoforte (CN) 4-5-6 giugno 2004.
- 19) "Il veterinario ispettore: ieri, oggi e domani – pubblicato sul n. 1/2005 della rivista "Euro Fishmarket".
- 20) "Monitoring of the farms on the territory of ASL Valbormida for Enviromental pollution within meat production and milk and diary products" – pubblicato su Atti del XVI° Convegno Nazionale AIVI (Bari – Giugno 2006).
- 21) "Indagine sull'infestazione da Copepodi nel pesce spada: mercati ittici come osservatorio epidemiologico Presentato al XVII Convegno dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti" Cesenatico, 14-16 giugno 2007
- 22) "La freschezza del pesce: come valutarla" – pubblicato sul n. 2/2007 della rivista "Euro Fishmarket"
- 23) "Spunti di discussione sul problema mercurio nei prodotti ittici" pubblicato sul n. 2/2008 della rivista "Euro Fishmarket".
- 24) "Linee guida per l'impostazione di piani aziendali di autocontrollo basati sui principi HACCP" pubblicato su ASCCA news (aprile/giugno n. 2 2009).
- 25) "L'albero delle decisioni – Decision tree" pubblicato su ASCCA news (luglio/settembre n. 3/2009).
- 26) "Indagine sulla presenza di Vibrio e Virus Patogeni in Molluschi, Crostacei e pesci dal Mar Ligure" – pubblicato su Isisan Congressi 09/C10 nell'ambito del VII Workshop Nazionale Enter-net Italia. Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche. Le infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia. Roma, 4-5 Novembre 2009.
- 27) Procedura per il controllo della presenza di parassiti nei prodotti della pesca e di sopravvivenza di parassiti nei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi pubblicato sul n. 13/2010 della rivista "Euro Fishmarket".
- 28) "L'Ispezione sanitaria nei mercati ittici" – pubblicato sugli atti del convegno di Pisa del 6-7 maggio 2010 "Pisacqua 2010 – Giornate Tecnico-scientifiche di studio sull'acquacoltura.
- 29) Il Veterinario ispettore dei prodotti ittici" – pubblicato sul numero speciale della rivista Argomenti "50° 1962 – 2012 cinquant'anni di SIVeMP" edito in occasione del cinquantesimo anniversario della nascita del Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica.
- 30) Anisakidae: valutazione del rischio e indicazioni operative per i controlli ufficiali alla luce del quadro normativo – pubblicato su AIVEMP newsletter Anno 9, numero 4 ottobre 2012.
- 31) Il problema Anisakis – pubblicato sul n. 18/2012 della rivista "Euro Fishmarket".
- Ha collaborato alla preparazione del "U lünaju d'u mà de Berzezzi" calendario per l'anno 2012 realizzato ed ideato dall'Area Marina Protetta Isola di Bergeggi.
- Ha collaborato alla revisione dei testi della pubblicazione "Il pesce ritrovato – piacere di conoscerlo" edito da "Fish scale nell'ambito del progetto di sensibilizzazione del consumo ittico consapevole cofinanziato dalla Comunità Europea.
- E' autore o coautore dei seguenti volume editi a stampa:
- 1) "Etichettatura dei prodotti ittici e disciplina della pesca marittima – Elementi illustrati" FIDA Confcommercio - volume di 150 pagine.
  - 2) "Un amico di nome pesce " - volume di 130 pagine, pubblicato nell'ambito del progetto di educazione alimentare "Un amico di nome pesce" dell'ASL 2 savonese.
  - 3) "Le ricette salvacuore 2: il pesce" volume di 167 pagine pubblicato da ASL 2 savonese – dicembre 2007. Tradotto in lingua inglese nell'ottobre 2008 e pubblicato con il titolo "Save your hearth with med diet" e presentato in Washington D.C. (USA) presso l'Ambasciata Italiana negli Stati Uniti d'America nell'ambito del Simposio Internazionale Global health 2008 - "Global Health in the 21st Century: the latest successfull perspectives".
  - 4) "Il controllo dei prodotti ittici: Etichettatura e disciplina della pesca" volume di 271 pagine edito da FIDA – Confcommercio giugno 2008.
  - 5) "Le Ragioni del Tonno" volume di 175 pagine edito da Sagep Editori giugno 2013.

Si autorizza al trattamento dei dati personali quanto indicato nel D.Lgs 196/03 e successive integrazioni. In ottemperanza all'art. 10 della L. 31/12/1996 n. 675 (art. 48 DPR 445/00) il sottoscritto dichiara, sotto la propria ed esclusiva responsabilità, che quanto riportato nel presente curriculum corrisponde al vero.

Savona, 22.03.2015

Gualtiero Fazio

