



Sede Legale:  
Via Renato Paolini, 47  
65124 Pescara  
P.Iva: 01397530682

ALLEGATO B)

## CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

La sottoscritta **SARULLO VERA** nata a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ con riferimento all'istanza di partecipazione all'avviso pubblico per l'attribuzione dell'incarico quinquennale di Direttore Medico della disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione – area di sanità pubblica - per le esigenze della Unità Operativa Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Pescara, indetto da Codesta Spett.le Azienda Unità Sanitaria Locale Pescara, giusta delibera n. 1229 del 13/10/2020 ai sensi e per gli effetti degli artt. 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28 dicembre 2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle conseguenze penali in caso di dichiarazione mendace di cui all'articolo 76 del medesimo decreto:

### DICHIARA

quanto segue:

Informazioni personali

**SARULLO VERA**

- nazionalità \_\_\_\_\_, data di nascita \_\_\_\_\_ luogo di nascita \_\_\_\_\_  
residenza \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Istruzione

- Laurea in  
a) **Medicina e Chirurgia** (1984) Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti
- Specializzazione in  
a) **Medicina dello Sport** (1987) Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti  
b) **Igiene e Medicina Preventiva** (2006) Università degli Studi dell'Aquila  
con tesi di specializzazione "**Micotossine ed alimenti: analisi del problema e sistemi di sorveglianza**";
- Qualifica di  
a) **Auditor** per audit interni del Sistema Gestione della Qualità (SGQ), territoriali ASL (ACT), per audit verso gli operatori del settore alimenti e mangimi (OSA) - Iscrizione Albo della Regione Abruzzo n. **RA/23/B** del 03/07/2012 in corso di validità –

Lingue straniere

- Lingua straniera **INGLESE**;



Sede Legale:  
Via Renato Paolini, 47  
65124 Pescara  
P.Iva: 01397530682

La tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività e la tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime (**valutabili solo se documentate attraverso attestazione rilasciata dall'Azienda presso la quale l'attività è stata svolta**):

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – ASL LANCIANO VASTO CHIETI**

Lo stesso Dipartimento è articolato secondo la seguente tipologia di servizi:

- Servizio di Sanità Animale
- Prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro (SPSAL)
- Servizio igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAPZ)
- **Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)**
- Servizio igiene della produzione, conservazione, trasformazione e trasporto degli alimenti di origine animale (SIAOA)
- Medicina dello sport
- Servizio di epidemiologia igiene e sanità pubblica (SIESP)

Il **Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** eroga le seguenti prestazioni:

- Sicurezza alimentare (registrazione impresa alimentare, controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle I.A., sorveglianza indagine in caso di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni di origine alimentare, sistema di allerta RASFF, informazioni alimentaristi, rilascio di certificazioni per esportazione di prodotti alimentari);
- Acque destinate ad uso umano (tutela delle acque destinate al consumo umano, controllo degli impianti e delle opere di captazione, certificati di potabilità);
- Prodotti fitosanitari (sorveglianza e controllo sull'uso dei prodotti fitosanitari, controlli sui residui di fitofarmaci sugli alimenti);
- Ispettorato micologico;
- Nutrizione (sorveglianza nutrizionale).

Le casistiche relative alla **tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni** effettuate dal candidato, riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione dell'avviso (**valutabili solo se certificate dal Direttore Sanitario, sulla base delle attestazioni del Direttore del Competente Dipartimento o della Unità Operativa di appartenenza**):

• **SICUREZZA ALIMENTARE:**

- **SIVRA e SINVSA** Registrazione delle imprese alimentari (verifica del possesso dei requisiti igienico-sanitari) – n. 4.535;
- **Controllo Ufficiale** dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari (n. 2.500); tale attività comporta la vigilanza delle strutture dove si effettuano le lavorazioni di prodotti alimentari nonché il campionamento di alimenti (n. 1.915); adozione degli atti sequenziali a tali attività quali diffide (circa 1.800), sanzioni amministrative (n. 200), sospensione delle attività (n.70), segnalazione all'Autorità Giudiziale (n. 10), Audit su operatori del settore alimentare (dal 2012 n. 46);



Sede Legale:  
Via Renato Paolini, 47  
65124 Pescara  
P.Iva: 01397530682

- **Sorveglianza e Indagine in Caso di Infezioni, Intossicazioni e Tossifenzioni di Origine Alimentare** – attività svolta per individuare tempestivamente le fonti di rischio in occasione di malattie correlabili con gli alimenti finalizzate a limitare ulteriori casi ed il ripetersi di situazioni analoghe – n. 15;
- **Sistema di Allerta (RASFF)** attivazione del sistema di allerta in casi in cui un alimento non è più idoneo all'alimentazione umana (n. 5); ricerca delle imprese alimentari di prodotti non idonei dopo segnalazione di altre ASL follow-up (n. 225);
- **Rilascio Certificazioni** per esportazione di prodotti alimentari verso paesi extra UE – le certificazioni vengono rilasciate su richiesta dell'utenza (n. 7.280);
- **Formazione per Alimentaristi: docenza** Corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio/rinnovo dei relativi attestati ai sensi dell'art. 210 della L.R. n. 6/2005 e succ.; **funzioni di Presidente di commissione di esame** per il rilascio/rinnovo dei relativi attestati ai sensi dell'art.210 della L.R. n.6/2005 e succ. (n. 380).

**Tutte le prestazioni sopra elencate sono state svolte in qualità di referente con autonomia tecnica ed organizzativa e delega di firma.**

Esperienze di lavoro/servizi, qualifiche, attività professionale ed incarichi dirigenziali con particolare riferimento alla posizione funzionale del candidato nelle strutture ed alle sue competenze con indicazione di specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione riferiti agli incarichi dirigenziali assegnati nonché alla tipologia di incarico e durata (ad es. incarico di alta professionalità, di direzione di struttura semplice, di struttura complessa);

- Nel corso dell'attività svolta come Dirigente Medico del SIAN (dell'Azienda Sanitaria 02 Lanciano Vasto Chieti ha avuto, **dal 1 aprile 2000 ad oggi**, incarico professionale di medio-alta professionalità per tipologia "Registrazione e controllo delle imprese alimentari – Pianificazione ed effettuazione di Audit verso imprese alimentari – Sistema di allerta – Sicurezza alimentare" ed ha avuto dal Direttore del Servizio I.A.N. con giudizio documentato la seguente valutazione:
- Area della collaborazione (Dipartimento di Prevenzione) "*estremamente rilevanti le capacità di collaborazione, partecipazione ed integrazione*";
- Area della comunicazione "*significativo grado di motivare e coordinare gli operatori*";
- Area della qualità erogata "*rilevante la capacità di essere puntuale, rapida e precisa nello svolgimento delle attività assegnate*";
- Area qualità percepita "*spiccata qualità e appropriatezza degli interventi con significativi riconoscimenti da parte dell'utenza*";
- Area dell'efficienza "*obiettivi assegnati largamente raggiunti sia quelli personali che di equipe*";
- Area della tecnologia "*rilevanti capacità di utilizzo delle tecnologie assegnate e di introduzione nuove operatività*";
- Area della formazione "*adeguatamente impegnata nel campo della formazione personale e di equipe*".

Le attività/prestazioni che hanno caratterizzato l'incarico attribuito comprendono:

- il **controllo igienico-sanitario** delle I.A. e **la registrazione** delle stesse su sistema informatico prima regionale (SIVRA) e successivamente nazionale (SINVSA);
- **la gestione delle attività** connesse al sistema di allerta rapido (**RASFF**) sia in attivazione (con casi complessi da **intossicazione botulinica** in collaborazione con DAV- Allerta del Ministero della Salute e IZSAM di Teramo) che in follow-up;

# UNITA' SANITARIA LOCALE DI PESCARA

Azienda Pubblica



Sede Legale:  
Via Renato Paolini, 47  
65124 Pescara  
P.Iva: 01397530682

- **l'applicazione** con aggiornamento continuo **dei sistemi sanzionatori** su I.A.;
- **il rilascio delle certificazioni per esportazione di alimenti verso paesi extra-UE** di complessità e numerosità importante in considerazione della tipologia e rilevanza economica delle Aziende interessate;
- **l'applicazione sul territorio di competenza dei piani prelievi di alimenti** così come previsti dalle edizioni succedutesi negli anni del PPRIC della Regione Abruzzo coordinando le attività con il personale tecnico operante;
- **l'esame ed il successivo rilascio di pareri preventivi su progetti edilizi riguardanti le I.A. per l'area Lanciano – Vasto** applicando le competenze acquisite sulle norme e/o disposizioni/ordinamenti cogenti di emanazione regionale e/o comunale;
- **i rapporti con gli organismi extra ASL di vigilanza e controllo** (NAS – Polizia di Stato – Guardia di Finanza – Capitaneria di Porto – etc) oltre che con Enti terzi territoriali, hanno determinato l'acquisizione di una capacità di relazione e collaborazione fattiva che ha generato un riconosciuto livello di competenze e capacità di problem solving portando a soluzioni condivise in occasione di emergenza (sequestri e/o blocchi di partite di alimenti, provvedimenti prescrittivi e/o di sospensione di attività, cluster di tossinfezioni (tossinfezione alimentare da Norovirus G II nel 2019) o intossicazioni alimentari, attivazione di allerta per prodotti alimentari da ritirare e/ o richiamare;
- **l'acquisizione della qualifica di Auditor** per audit interni del Sistema Gestione della Qualità (SGQ), territoriali ASL (ACT), per audit verso gli operatori del settore alimenti e mangimi (OSA) con la relativa iscrizione nell'Elenco della Regione Abruzzo n. **RA/23/B** ha determinato una ulteriore competenza per operare in ambito di Aziende certificate secondo norme ISO per il controllo della Qualità e della Sicurezza Alimentare pianificando le attività e redigendo rapporti di NC e rapporti di Audit.

Il livello di competenze raggiunto in ambito di sicurezza alimentare ha determinato l'attribuzione da parte del Direttore del Servizio I.A.N. di **aree di responsabilità**, ossia ambiti di intervento in cui viene esercitata la propria autonomia tecnica ed organizzativa con delega di firma:

- a) Responsabile unico area Lanciano –Vasto dell'esame preventivo dei progetti edilizi per Imprese Alimentari;
- b) Coordinamento del personale tecnico assegnato al settore Igiene degli Alimenti dell'area di competenza (n. 2 unità) per i compiti di vigilanza e controllo e l'effettuazione dei prelievi di alimenti secondo pianificazione annuale;
- c) ~~Delega con deposito di firma presso la Prefettura di Chieti per il rilascio delle certificazioni di esportazione di alimenti verso paesi extra UE;~~
- d) Responsabile dell'elaborazione dei piani di Audit per le strutture designate di competenza SIAN nella programmazione annuale del Dipartimento di Prevenzione;
- e) Coordinamento del personale tecnico per le procedure previste dalla gestione del Sistema di Allerta sia in attivazione che in fase di follow-up;
- f) Relazioni ed interventi coordinati con altri organismi di controllo (NAS – Polizia di Stato – Guardia di Finanza – Capitaneria di Porto).

## Docenza

- Corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio/rinnovo dei relativi attestati ai sensi dell'art. 210 della L.R. n. 6/2005 e succ. –
- Funzioni di Presidente di commissione di esame per il rilascio/rinnovo dei relativi attestati ai sensi dell'art.210 della L.R. n.6/2005 e succ.

**Dal 2019 è stata formalizzata l'attribuzione delle funzioni di sostituzione del Direttore del Servizio.**



Sede Legale:  
Via Renato Paolini, 47  
65124 Pescara  
P.Iva: 01397530682

- Pubblicazioni (valutabili solo se allegate integralmente e strettamente pertinenti alla disciplina oggetto di avviso)

**Abstract:** Norovirus foodborne outbreak in an agriturismo causes, development and legal consequences - M Masciarelli, P Di Giovanni, F Cedrone, M D'Addezio, G Di Martino, F Meo, E Ranalli, V Sarullo, P Scampoli, T Staniscia - Rivista: European Journal of Public Health, Volume 30, Issue Supplement\_5, September 2020 pubblicata nel 30/09/2020.

- Corsi di aggiornamento, congressi, convegni, seminari, anche effettuati all'estero;

#### Corsi di Perfezionamento

- a) Corso di Perfezionamento in "**Economia e organizzazione dei servizi sanitari**" Università degli Studi "G.D'Annunzio" Pescara A/A 2017/2018
- b) Corso di Alta Formazione in "**Sicurezza e qualità degli alimenti: valutazione, gestione e comunicazione del rischio**" c/o Università La Sapienza - Roma (2013)

**Corsi di Aggiornamento** di particolare interesse per il profilo professionale operante nell'ambito del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione:

- a) Corso di approfondimento del Pacchetto Igiene: organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale – IZS AeM Teramo (2020)
- b) E-Commerce: aspetti tecnico-giuridici e ruolo dell'autorità competente nel controllo ufficiale degli alimenti – AUSL Teramo (2019)
- c) Gestire le emergenze (epidemiche e non) relative alla sicurezza alimentare e agli eventi straordinari: "Esercizi di simulazione" – IZS AeM Teramo (2019)
- d) La comunicazione del rischio in sanità e benessere animale e sicurezza alimentare - IZS AeM Teramo (2019)
- e) Corso di Auditor Plus. Attività di controllo Ufficiale delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e della SPV – IZS AeM Teramo (2018)  
Regolamento europeo (UE) 625/17: i nuovi obblighi per le Autorità di Controllo – IZS AeM Teramo (2018)
- f) Antibioticoresistenza: problemi attuali ed impegno per il futuro – IZS Ae M Teramo (2018)
- g) Le sanzioni amministrative – AUSL Pescara (2018)
- h) Zoonosi e Malattie emergenti trasmesse da vettori – IZS AeM Teramo (2017)
- i) Salute e sicurezza alimentare: etichettatura, ristorazione, allergeni, glutine – SITI Regione Abruzzo (2017)
- j) Le nuove regole e gli ulteriori adempimenti relativi alla norma sull'etichettatura dei prodotti alimentari Reg. CE 1169/2011 – SITI Regione Abruzzo (2016)
- k) Sorveglianza e gestione dei casi di tossinfezione alimentare – IZS AeM Teramo (2016)
- l) Etichettatura, presentazione, pubblicità e tracciabilità dei prodotti alimentari – SITI Regione Abruzzo (2015)
- m) La gestione degli illeciti amministrativi nell'attività di ispezione e vigilanza del personale del Dipartimento di Prevenzione – ASL 2 Lanciano Vasto Chieti (2015)
- n) Le sanzioni amministrative in ambito sanitario – AUSL Pescara (2015)
- o) RASFF database e nuovo software per l'analisi delle reti – Regione Abruzzo (2014)
- p) La sicurezza alimentare nella fase delle produzioni primarie, legislazione, piani di campionamento, criteri di valutazione dei principali pericoli – IZS AeM Teramo (2011)

# UNITA' SANITARIA LOCALE DI PESCARA

Azienda Pubblica



Sede Legale:  
Via Renato Paolini, 47  
65124 Pescara  
P.Iva: 01397530682

- q) Audit sistemi di gestione ed organizzazione dei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare – IZS AeM Teramo (2011)
- r) La normativa sulla sicurezza alimentare – Maggioli Roma (2011)
- s) Oltre la sorveglianza gli interventi per prevenire sovrappeso ed obesità e guadagnare salute – ASL Bologna (2010)
- t) Ministero della Salute, Regioni, SIANET a confronto su tematiche emergenti in tema di sicurezza igienica e nutrizionale – ASL Bologna (2010)
- u) La Prevenzione primaria basata su interventi efficaci e sul mantenimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti – IZS Teramo (2010)
- v) Gestione degli allerta comunitari – ASL Lanciano Vasto (2009)
- w) Controlli ufficiali con riferimento all'audit – ASL Lanciano-Vasto (2009)
- x) La Gestione della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti alla luce della legislazione comunitaria – IZS Teramo (2008)
- y) Aggiornamento sulle modalità di organizzazione e funzionamento delle autorità competenti ai sensi del reg. 882/2004 – ASL Lanciano-Vasto (2008)
- z) Evidence Based Public Health – ASL Lanciano – Vasto (2008)
- aa) Introduzione all'epidemiologia di campo – ASL Lanciano-Vasto (2008)
- bb) Educazione alla salute e lotta alle patologie alimentari – ASL Lanciano Vasto (2008)
- cc) Aggiornamento su regolamenti U.E., sistema sanzionatorio e norme regionali in tema di igiene degli alimenti e della nutrizione – ASL Roma H (2008)
- dd) Prevenzione nutrizionale - ASL Lanciano – Vasto (2008)
- ee) La Legionellosi: sorveglianza ed interventi di Sanità Pubblica – AUSL Pescara (2007)
- ff) Il governo clinico per la sicurezza alimentare. Le competenze, la metodologia, le risorse – Università dell'Aquila (2007)
- gg) Etichettatura, tracciabilità e sicurezza degli alimenti - ASL Lanciano-Vasto (2006)
- hh) Formazione Sistema S.I.V.R.A. Regione Abruzzo (2006)
- ii) L'ambiente e l'alimentazione : micotossine un pericolo invisibile – ARTA Abruzzo (2005)
- jj) Micotossine ed alimenti. Aspetti chimico-tossicologici e biomedici – ARTA Abruzzo (2005)
- kk) Evoluzione della sicurezza alimentare: analisi del rischio e nuovi regolamenti comunitari – ASL Lanciano –Vasto (2005)
- ll) Sicurezza degli alimenti , gli aspetti sanitari e tecnici della rintracciabilità degli alimenti, il miglioramento continuo nelle aziende agro alimentari - ASL Avezzano\_Sulmona (2005)
- mm) Il legame refrigerato: nuova frontiera nella ristorazione collettiva Università La Sapienza Roma – SITI (2003)
- nn) L'alimentarista e la sicurezza alimentare in Europa – ASL Roma C (2002)
- oo) Il sistema HACCP per la prevenzione dei rischi alimentari – CEIDA Roma (2002)
- pp) Proposte innovative ed applicazioni industriali di biotecnologie agrarie ed alimentari – Università di Teramo (2001)
- qq) Metodologie avanzate di ricerca e tematiche strategiche per lo sviluppo del settore agro-alimentare – Università di Teramo (2000)

Data 18 marzo 2021

Firma \_\_\_\_\_

Si allega una fotocopia del documento di riconoscimento del candidato.