

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>Pozzi Daniela Francesca</b>
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	dpozzi@ats-milano.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	05/07/1965

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li></ul>                         | <b>DAL 01/08/1990 AD OGGI</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li></ul> | IN SUCCESSIONE PER CAMBIO DI DENOMINAZIONE DELL'ENTE: USSL 75/I, USSL 75/IV, USSL Ambito Territoriale 39, ASL Città di Milano, ASL Milano, ATS della Città Metropolitana di Milano – corso Italia 19 Milano |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di azienda o settore</li></ul>             | U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul>                       | Tecnico della Prevenzione Coordinatore  |

• Principali mansioni e responsabilità

**ATTUALI MANSIONI**

- incarico di funzione (dal 01/10/2019) “gestione delle funzioni relative alla programmazione, monitoraggio, rendicontazione attività per le 3 UOC IAN”
- coordinamento dei tecnici della prevenzione (dal 08/05/2000) attualmente con compito di predisposizione della pianificazioni delle ispezioni e degli audit assegnati alla uos Vigilanza Ristorazione Collettiva e Gestione Emergenze
- mansioni di programmazione e rendicontazione in staff alla direzione della UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Milano con i seguenti compiti (dal 1/6/2016) :
  - Gestione, alla diretta dipendenza del direttore UOC, della programmazione dell'attività di controllo ufficiale in base alle indicazioni di Regione Lombardia in collaborazione con quest'ultima
  - Stesura del piano dei controlli annuale in interazione con le 3 UOCIAN e con il Dipartimento Veterinario. Declinazione degli obiettivi alle singole UOS. Relazione diretta con i responsabili di UOS e con gli operatori afferenti alle UOC e alle UOS
  - Monitoraggio dei flussi e predisposizione di azione correttive per il raggiungimento degli obiettivi
  - Rendicontazione con raccolta dei dati delle 3 UOCIAN
  - Collaborazione con la UOS Comunicazione per la predisposizione di contenuti da inserire sul sito agenziale (dal 2014)
- membro del gruppo regionale di coordinamento dei SIAN (dal gennaio 2018)
- supervisore per l'appropriatezza dei controlli ufficiali (da aprile 2018)
- auditor sulle Autorità Competenti (dal 2019)
- esecuzione di controlli ufficiali (ispezioni e audit)

**ESPERIENZE PRECEDENTI:**

- Dal 2017 al 2018 partecipazione ai gruppi di miglioramento agenziali con stesura delle procedure unificate di attività
- Nel 2017 membro del gruppo di lavoro regionale per l'implementazione delle Linee Guida 882 - rendicontazione in Impres@
- Dal 2014 al 2017 Web editor con elaborazione delle pagine inerenti il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione poste sul sito di ASL Milano
- Dal 2014 al 2015 Membro della Commissione di Vigilanza Integrata presieduta dal Comune di Milano per la valutazione dei progetti dei padiglioni di Expo 2015
- Nel 2014 Realizzazione brochure “Happy hour senza sorprese” ed “Orto sicuro” inserite sul sito di ASL Milano
- Dal 2013 al 2015 redattore di procedure e istruzioni operative relative al proprio ambito di attività
- Dal 2004 partecipazione a gruppi di lavoro istituiti dal Dipartimento di Prevenzione sia interdisciplinari sia relativi alla sicurezza alimentare

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

**DAL 02/10/1989 AL 31/07/1990**

Comune di Milano

Ufficio d'Igiene

agente di polizia sanitaria

Operatore di vigilanza in materia di igiene degli alimenti

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

14/7/1994

Università degli Studi di Milano

Pagina 2 - Curriculum vitae di  
POZZI Daniela Francesca

Per ulteriori informazioni:  
[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)  
[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)  
[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Laurea in scienze biologiche  
106/110

Attualmente laureanda del corso di laurea magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione presso l'Università degli Studi di Milano

- Date (da – a)

Corsi di formazione specifici degli ultimi due quadrienni:

15/11/2019	Innovazioni normative in ambito di sicurezza alimentare
04/11/2019	Allergie alimentari e sicurezza del consumatore
08/04/2019	criteri per il funzionamento e miglioramento dell'attività di c.u. da parte delle a.c. in materia di sicurezza degli alimenti e correlati sistemi di audit. elementi da verificare nel corso degli audit svolti sulle a.c.
29/11/2018	novel foods: rischio per la salute?
15/11/2018	piano di sicurezza dell'acqua: l'analisi del rischio e la filiera idropotabile
18/06/2018	l'attività di supervisione nell'ambito della procedura di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali
30/05/2018	approfondimenti in materia di anticorruzione riguardanti l'attività di vigilanza e ispezione
22/03/2018	revisione delle procedure e modifiche all'organizzazione dei controlli ufficiali secondo le indicazioni regionali e la legislazione europea
24/01/2018	la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali: gli indirizzi regionali per i sian
30/11/2017	i controlli ufficiali sulla produzione primaria
21/09/2017	additivi alimentari e sostanze volontariamente aggiunte: aspetti normativi, tecnologici e sistemi di controllo.
20/03/2017	l'organizzazione dei controlli ufficiali alla luce del nuovo assetto aziendale e delle nuove indicazioni della comunità europea
15/12/2016	reg. (ue) n. 1169/2011: le modifiche apportate al sistema dell'etichettatura degli alimenti
24/11/2016	i controlli su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti
18/11/2016	i controlli sugli alimenti per gruppi specifici (fsg)
20/10/2016	indicazioni regionali sull'effettuazione di audit nelle imprese alimentari
17/12/2015	SDS 15057 Valutazione delle procedure di controllo analitico predisposte nell'ambito dell'autocontrollo degli operatori del settore alimentare OSA e dei relativi risultati
27/11/2015	Commercio e uso dei fitosanitari - normative e controlli ufficiali
25/06/2015	Campionamento delle matrici alimentari destinate alle determinazioni chimiche
13/04/2015	Better training for safer food - Primary Production (Plant)

## 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.*

ITALIANO

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

- Buone capacità comunicative e di relazione con i colleghi e i superiori gerarchici. Attitudine alla collaborazione e al lavoro di squadra. Affidabilità nel portare a termine i compiti assegnati.
- Dal 2005 assistente di tirocinio e tutoraggio nell'ambito del corso di laurea in tecniche della prevenzione, con partecipazione alla formazione d'aula e compiti di correlatore nella stesura di tesi.
- docenze e relazioni ai seguenti convegni/corsi di formazione residenziale:

03/12/2020	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
07/10/2020	FORMAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA PRONTA DISPONIBILITA'
11/04/2018	INDIRIZZI REGIONALI PER LA VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA DEI CONTROLLI UFFICIALI IN SICUREZZA ALIMENTARE
30/11/2017	I CONTROLLI UFFICIALI SULLA PRODUZIONE PRIMARIA
13/12/2016	L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO EDILIZIO NELLE ATTIVITA DI VIGILANZA NELLE ATTIVITA ALIMENTARI
28/10/2015	AGGIORNAMENTI DISANITA' PUBBLICA VETERINARIA
10/04/2015	MTA: come intervenire
23/10/2014	Applicazione pratica degli Standard regionali di organizzazione e funzionamento ai sensi del Reg. CE 882/2004 e delle Linee guida regionali per la semplificazione del sistema HACCP da parte delle microimprese alimentari
30/09/2014	Miglioramento dei processi del SCIAN alla luce degli obblighi previsti dal Reg.CE 882/04
25/09/2014	Applicazione pratica degli Standard regionali di organizzazione e funzionamento ai sensi del Reg. CE 882/2004 e delle Linee guida regionali per la semplificazione del sistema HACCP da parte delle microimprese alimentari
22/11/2013	IL MANUALE DELLE AUTORITA' COMPETENTI LOCALI: SUA APPLICAZIONE ALLA LUCE DELL'ESPERIENZA ACQUISITA E DELLE MODIFICHE APPORTATE AL MANUALE
29/10/2013	Sanificazione HO.RE.CA. (Copia)
08/11/2012	Sanificazione ho.re.ca. & gdo
17/11/2011	Standard operativi regionali in applicazione Reg. CE 881/2004

- Nel 2016 autrice di articolo divulgativo dal titolo "Quale formazione per raggiungere la sicurezza alimentare?" pubblicato sulla rivista trimestrale "Quaderni della Sicurezza AiFOS"
- Nel 2014 e 2015 stesura e realizzazione brochure "Happy hour senza sorprese" ed "Orto sicuro" inserite sul sito di ASL Milano

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 organizzative con attitudine al problem solving e buon livello di autonomia operativa.
- Dal 2000 coordino i tecnici della prevenzione ai quali assegno il lavoro da svolgere monitorando e garantendo l'applicazione delle procedure aziendali e il raggiungimento degli obiettivi assegnati alla uos. Dal 2016 il monitoraggio degli obiettivi si è esteso a tutta la UOC e ho contribuito alla costruzione dei PIC. Collaboro proficuamente con i responsabili delle uos e delle altre UOC, con le altre Autorità Competenti per l'espletamento del PRIC e partecipo attivamente a tavoli di lavoro regionali
- In ambito privato effettuo volontariato in una società pallavolistica milanese di rilievo ricoprendo la qualifica di team manager.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

- Sistemi operativi: buona conoscenza di Microsoft Windows;
- Sistemi applicativi: buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office e Microsoft Outlook;
- Utilizzo sistemi gestionali Sivian e Impres@BI
- Web editor

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

PATENTE O PATENTI

Patente B

La sottoscritta Pozzi Daniela Francesca dichiara che le informazioni rese nel presente curriculum vitae, ai sensi dell'art 46 e 47 del DPR 445/2000 del 28/12/2000 sono veritiere e di essere consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art 76 del medesimo DPR in caso di informazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi. Inoltre autorizza al trattamento dei dati personali contenuti nel curriculum in base all'art 13 del D Lgs 196/03 e all'art.13 del Reg UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.