

Curriculum vitae di Franco Ottaviani

Nato a Sermide (MN) il 12.11.1947.

Laurea in Scienze Biologiche conseguita presso l'Università degli Studi di Ferrara nell'anno 1970.

Dal settembre 1970 al settembre 1972 Assistente straniero presso il Laboratorio di Microbiologia clinica dell'Ospedale Universitario St. Pierre di Bruxelles;

Diploma di Specializzazione in Analisi di Laboratorio conseguito presso l'Università di Camerino nel 1974.

Diploma di Specializzazione in Microbiologia conseguito nel 1976 presso l'Università di Pisa.

Assistente presso il Servizio di Microbiologia dell'Ospedale di Vicenza dal 1973 al 1978;

Responsabile del Servizio di Microbiologia dell'Ospedale di Sandrigo (Vicenza) dal 1978 al 1984.

Dal giugno al dicembre 1980 frequentatore presso il Laboratorio Patogeni intestinali dello *Statens Serum Institutet* (Copenaghen, Danimarca), diretto dal Dott. W. Frederiksen per lo studio dei patogeni intestinali.

Responsabile dei Laboratori di analisi degli alimenti CONSAL dal 1985 ad oggi.

Attività professionale nel campo specifico dell'igiene e sicurezza degli alimenti: Italia

In qualità di Consulente ha curato l'elaborazione dei Piani di sicurezza igienico-sanitaria in accordo al metodo HACCP per 20 aziende nel settore delle carni e derivati, 15 Aziende nel settore del latte e derivati, 5 Aziende nel settore della Ristorazione collettiva, 3 Aziende nel settore della Gastronomia, 2 Gruppi italiani di Grande Distribuzione, 1 Azienda nel settore dei prodotti d'uovo pastorizzati, 1 Azienda nel settore della pesca, 1 Azienda nel settore delle produzioni vegetali.

Ha inoltre progettato ed avviato 10 Laboratori di Aziende del settore lattiero-caseario, di 8 Laboratori di analisi all'interno di Aziende di lavorazione della carne, di 1 Laboratorio per un Gruppo di Grande Distribuzione, e di 8 Laboratori privati (indipendenti) per l'analisi microbiologica degli alimenti.

Attività professionale: igiene e sicurezza degli alimenti

Auditor per l'igiene e la sicurezza nei settori:

- delle carni e dei prodotti di carne (Francia, 1994, Belgio, 1999, Austria 2000);
- del latte (Repubblica di Irlanda, 1996, Repubblica Ceca, 1997 e 1999, Spagna, 1997, 1998 e 2000, Ungheria, 1999, Germania, 1999, Romania, 2000; Estonia, 2001);
- dei mangimi di derivazione ittica (Inghilterra, 1998) ;
- dei prodotti ittici (Mauritania, 1999) ;
- dei prodotti da forno IMF (Francia, 1992 e 1993)
- di surgelati carni ed ittici (Francia, 2000, Germania, 2000).

Dal 1996 è impegnato nella supervisione dell'igiene di lavorazione di uno stabilimento operante nella Repubblica della Costa d'Avorio nella lavorazione del pesce.



Insegnamento, Corsi, Seminari come Docente

Insegnamento di Igiene e microbiologia del latte e dei prodotti lattiero-caseari presso il Corso di Caseificio dell'Istituto Lattiero-caseario di Thiene (VI) dal 1984 al 1990.

Professore a contratto di Controllo Qualità presso la Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Bologna dal 1995 al 2001.

Attualmente Docente di Sicurezza microbiologica degli alimenti presso il Master di 2° livello in Igiene degli Alimenti e Legislazione Alimentare, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Istituto di Igiene, Università degli Studi di Messina.

Corso di una giornata sulla preparazione dei terreni di coltura per l'analisi microbiologica degli alimenti, tenuto presso l'Università di Praga (ex Cecoslovacchia) nel 1986.

Corso di 1 giornata sulla metodologia dell'HACCP (Milano, 1995, SIMA Società Italiana di Microbiologia Applicata).

Corso di 2 giornate (Milano, 1996, SIMA Società Italiana di Microbiologia Applicata) sugli indicatori microbici (cariche totali, coliformi, ed *E. coli*).

Corso di 2 giornate (Milano, 1996, SIMA Società Italiana di Microbiologia Applicata) sulle tecniche per la ricerca dei patogeni intestinali negli alimenti.

Corso di una giornata (Napoli, 1998, *European Countries Biologists Association*) sull'applicazione delle Norme EN 45001 nei Laboratori di microbiologia degli alimenti.

Corsi di addestramento, per conto dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, degli Operatori del Laboratorio di Igiene Pubblica di Prishtina (Kosova), nel quadro degli interventi delle Nazioni Unite (UNMIK), negli anni 2001 e 2002.

Seminario di 1 giorno sulle applicazioni della metodologia HACCP alla ristorazione collettiva, Istituto di Microbiologia degli alimenti, Università di Santiago de Compostela (Spagna) (giugno 2002).

Seminario di 2 giorni su "Micotossine, micotossicosi, e sicurezza degli alimenti" presso Segreteria Simposi di Milano (settembre 2002).

Corso "HCCP training", per conto dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, presso il Ministero della Sanità della Repubblica di Macedonia (FYRM) in Skopje (novembre 2002).

Corso su "Sicurezza microbiologica delle produzioni di latte" presso Master in Biotecnologie Avanzate dell'Università di Genova (dicembre 2002).

Corsi e Seminari di specializzazione (partecipazione)

Developing and documenting a Cleaning Programme (1992, Leatherhead Food Research Association, UK).

A practical approach to HACCP (1993, Leatherhead Food Research Association, UK).

L'Assurance Qualité dans les Laboratoires d'analyses agro-alimentaires (1994, Institut Pasteur de Lille).

Food Micro Model: predictive microbiology (1995, Leatherhead Food Research Association, UK).

Auditing HACCP and food safety (1996, Leatherhead Food Research Association, UK).

OGM dans les produits alimentaires [1998, Ecole Supérieur des Ingenieurs Alimentaires du Vallais (Sion, CH)].

Tecniche di ricerca degli OGM negli alimenti. (World Health Organization, giugno 2000)

Advanced Course on Food Microbiology (2001, Leatherhead Food Research Association, UK).



Publicazioni

- * F. Ottaviani. Le intossicazioni e le infezioni alimentari di origine biologica. Milano. 1985.
- * F. Ottaviani e L. Disegna. *Molds and yeasts in dairy products and environments*. In “*Microbial recontamination in dairy processing*” (C. Cominazzini and D.A.A. Mossel Editors). Proceedings of the International Congress, May 28th 1987
- * F. Ottaviani e G. Arvati. 1990. Impiego dei metodi di ibridazione genetica del controllo microbiologico degli alimenti. Esperienze con sonde marcate con enzimi. *Industrie Alimentari*, 29: 541-549
- * F. Ottaviani. L’analisi microbiologica dei prodotti lattiero-caseari. Manuale di tecniche di laboratorio ed ecologia microbica. Milano. 1991.
- * F. Ottaviani. Moulds in food spoilage. In “*Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*” pagg. 4338 - 4344 (R. Macrae, R.K. Robinson & M.J. Sadler Editors). Academic Press. London. 1993
- * F. Ottaviani e P.G. Pifferi. 1994. *Cleaning and disinfection principles and applications in food factories*. A practical manual. COPAN. 1994. 50 pagine
- * F. Ottaviani. *Enterobacteriaceae*, coliformi ed *Escherichia coli* come indicatori microbici negli alimenti. Edizioni DID. 1995. 30 pagine
- * F. Ottaviani. Microbiologia dei prodotti di origine vegetale. Manuale di ecologia ed analisi microbiologica. Chiriotti Editori. Pinerolo. 1996. 807 pagine
- * Manuale di sicurezza degli alimenti. Principi di ecologia microbica e di legislazione applicati alla produzione alimentare (Ottaviani, F. e G. Andreis, editori). Milano. 2002