



**CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI A N. 1 POSTO DI DIRIGENTE VETERINARIO -  
DISCIPLINA: AREA DELL'IGIENE, DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE,  
COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE  
ANIMALE E LORO DERIVATI (AREA B)**

In data 11/05/2022 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti domande relative alla prova orale:

<b>n.</b>	<b>DOMANDA</b>
1	Criteri generali del controllo ufficiale.
2	"Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari": cosa si intende per criterio di sicurezza alimentare.
3	"Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari": cosa si intende per criterio di igiene di processo.
4	Descrivere il significato delle azioni di ritiro e di richiamo nell'ambito del sistema IRASFF.
5	Criteri di freschezza dei prodotti ittici.
6	Cosa si intende per sindrome sgombroide e quali sono le specie ittiche maggiormente a rischio per il tenore elevato di istidina?
7	In base al Reg. 1169/2011 quali sono le indicazioni obbligatorie che devono essere fornite in etichetta?
8	Descrivere <i>Listeria Monocytogenes</i> come criterio di sicurezza alimentare.
9	Quali sono i controlli ufficiali sui prodotti della pesca?
10	Come avviene il controllo per la ricerca di larve di <i>Trichinella</i> spp. in un macello di suini e quali sono i metodi (di riferimento ed equivalenti) applicabili.
11	Quali destinazioni possono avere le carni di selvaggina abbattuta a caccia?
12	Principali metodi di trattamento termico del latte e dei prodotti lattiero caseari.
13	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti.
14	Documentazione di scorta agli animali destinati alla macellazione.
15	MSU: quale documentazione di scorta deve accompagnare la carcassa verso il macello?
16	Criteri di categorizzazione e caratteristiche dei sottoprodotti di origine animale secondo il Reg.CE 1069/09?
17	Quali sono i processi tecnologici che sfruttano l'aw come fattore limitante la crescita di microrganismi?
18	Azioni e provvedimenti da intraprendere in caso di focolai di malattie trasmesse da alimenti.
19	Audit su corretta prassi igienica: quali controlli sono previsti ?
20	Azioni da intraprendere in caso di non conformità nella gestione della tracciabilità.
21	Azioni da intraprendere in caso di non conformità nella gestione delle attività di sanificazione da parte dell'OSA.
22	Presupposti e criteri per l'attivazione della MSU al di fuori del macello.
23	Verifica e validazione del sistema HACCP.
24	Cosa si intende per shelf-life di un prodotto alimentare e come si determina in un nuovo prodotto ?
25	Prerequisiti all'applicazione del sistema HACCP.
26	Descrivere lo svolgimento dell'ispezione Ante Mortem su bovino.
27	Modalità di controllo ufficiale per <i>Anisakis</i> .
28	Campionamenti in carico all'OSA per gestire il criterio di igiene di processo salmonella nella macellazione e provvedimenti in caso di necessità.
29	Comportamenti da adottare in caso di interruzione della catena del freddo in fase di trasporto di prodotti di origine animale.
30	Quali sono i principi del sistema HACCP ?
31	Quali informazioni devono essere apposte sulle uova in commercio ?
32	Definizione e modalità di realizzazione del "monitoraggio" in ambito HACCP.
33	Trattamenti in grado di inattivare il virus della PSA nei prodotti a base di carne.
34	Modalità di campionamento sulle carcasse di pollame previsto dal Reg.2073/05 e s.m.i.
35	Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005: cosa si intende per piano di campionamento a tre classi ?
36	Quali sono i segni e i sintomi della PSA?

37	Quali sono le indicazioni minime da riportare in un verbale ispettivo redatto a seguito del controllo ufficiale ?
38	La macellazione rituale di cui all'art.4 comma 4 del Reg CE1099/2009.
39	Classificazione delle zone di mare destinate alla molluschicoltura.
40	Relativamente al momento dell'arrivo dei volatili al macello, quali sono i compiti dell'OSA sull'esecuzione dei quali vigila il Veterinario Ufficiale?
41	Nuove disposizioni in materia di campionamento ufficiale: controperizia e controversia.
42	Quali sono i provvedimenti che l'Autorità Competente può adottare in caso di non conformità?
43	Cosa si intende e come si applica la categorizzazione del rischio degli Operatori del Settore Alimentare ?
44	Quali sono le finalità del PNR ?
45	Metodi di stordimento consentiti per la macellazione degli animali domestici.
46	Principali microrganismi che possono causare malattie trasmesse da alimenti.

*La Commissione stabilisce che la valutazione della prova orale avverrà in base ai seguenti criteri:*

- *aderenza della trattazione alla domanda*
- *chiarezza e correttezza espositiva*
- *padronanza dell'argomento trattato*
- *identificazione ed esposizione esaustiva dei concetti chiave.*