

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

In data 06/08/2024 e in data 7/08/2029 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti domande:

PROVA ORALE - selezione del 06/08/2024

n.	DOMANDA
1	Autorità Competente per la sicurezza alimentare: quali livelli, quali ruoli, compiti e responsabilità
2	Malattie Trasmesse da Alimenti: principali germi patogeni responsabili, alimenti più a rischio, compiti del veterinario ufficiale all'interno delle indagini epidemiologiche.
3	Imparzialità e conflitto di interesse: comportamento del veterinario ufficiale nell'espletamento dei propri compiti
4	Cosa è un CCP e cosa si intende per limite critico
5	Valutazione di un Manuale di autocontrollo igienico di uno stabilimento di produzione alimenti di OA
6	Quali sono i metodi di stordimento ammessi nella specie suina e come si valuta l'efficacia dello stordimento stesso?
7	Scambi intracomunitari ed export verso Paesi terzi di prodotti alimentari di origine animale. Quali regole deve rispettare l'OSA e quali tipologie di controlli sanitari e adempimenti da parte del veterinario ufficiale?
8	Procedura di controllo ufficiale tramite Audit
9	Obblighi dei conduttori dei macelli relativamente alle procedure basate sull'HACCP e alle informazioni sulla catena alimentare
10	Requisiti generali per l'immissione sul mercato dei molluschi bivalvi vivi
11	Tossine nocive per la salute umana che possono essere presenti nei prodotti della pesca
12	Prescrizioni in materia di ispezione post mortem
13	Modalità pratiche per l'ispezione post mortem del pollame
14	Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine durante l'ispezione post mortem
15	Controlli ufficiali sui prodotti della pesca
16	Decisioni successive ai controlli. Condizioni valutate dalle autorità competenti per dichiarare i prodotti della pesca non idonei al consumo umano.
17	Prove che gli operatori del settore alimentare effettuano per verificare il rispetto dei criteri microbiologici di cui all'all. I del Reg. Ce 2073/2005 (Sicurezza alimentare)
18	Concetto di cultura della sicurezza alimentare
19	Principali metodi per distinguere il pesce fresco da quello congelato
20	Valutazione delle lesioni podali nel broiler in sede di visita ispettiva post-mortem
21	Principali biotossine presenti nell'ambiente marino costiero nazionale: biologia, cause e provvedimenti sanitari correlati
22	Principali tagli ispettivi della visita post-mortem nel bovino e nel suino al macello
23	Macellazione speciale d'urgenza: definizione, requisiti ed eventuali provvedimenti sanitari
24	Controllo ufficiale sulla commercializzazione delle uova
25	Certificazione export alimenti di origine animale: quali sono le informazioni che il veterinario certificatore deve acquisire e utilizzare per sottoscrivere il certificato sanitario?
26	Criteri di Classificazione delle non conformità riscontrate durante il controllo ufficiale e provvedimenti conseguenti
27	Indicazioni obbligatorie per la vendita del pesce fresco in un esercizio di vendita al minuto
28	Requisiti d'igiene durante le operazioni di sezionamento e di disosso nei macelli per ungulati domestici

29	Contaminazioni da metalli pesanti in carni e pesce
30	Documentazione scritta dei controlli ufficiali
31	Principio di precauzione
32	Rintracciabilità degli alimenti

PROVA ORALE - selezione del 07/08/2024

n.	DOMANDA
1	Il Controllo Ufficiale in materia di sicurezza alimentare: tipologia di controlli, procedure, compiti e responsabilità del Veterinario Ufficiale nel settore degli alimenti di origine animale
2	Criteri di Sicurezza Alimentare
3	Criteri di Igiene di processo
4	Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento nella macellazione degli avicoli
5	Macellazione per il consumo domestico di carni
6	La marchiatura d'identificazione dei prodotti esitanti da stabilimenti riconosciuti a norma del Reg. Ce 853/2004
7	Condizioni che gli operatori del settore alimentare devono garantire per il magazzinaggio e il trasporto delle carni subito dopo la macellazione
8	Requisiti applicabili durante e dopo le operazioni di sbarco dei prodotti della pesca
9	Requisiti relativi ai parassiti per i prodotti della pesca pinnati e cefalopodi
10	Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti
11	Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento
12	Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem
13	Valutazione dei livelli di ABTV nei pesci e nei prodotti della pesca
14	Valutazione dei livelli d'istamina nel pesce

La Commissione ha individuato i seguenti criteri di valutazione della prova orale:

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