



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.*