



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Concorso Pubblico, per titoli d esami, a n. 1 posto di
**Dirigente Veterinario area Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
conservazione e trasporto degli Alimenti di origine Animale e loro derivati**

Pubblicato sul B.U.R.E.R. n. 19 del 29/01/2020

Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n. 14 del 18/02/2020

Criteria di valutazione determinati dalla Commissione esaminatrice:

PROVA SCRITTA	CRITERI DI VALUTAZIONE
	<ol style="list-style-type: none">1. conoscenza dell'argomento e capacità di rielaborazione personale;2. proprietà di linguaggio;3. capacità di sintesi.

Prova scritta sorteggiata n. 3 (foglio di colore rosa)

PROVA PRATICA	CRITERI DI VALUTAZIONE
	<ol style="list-style-type: none">1. conoscenza dell'argomento e capacità di rielaborazione personale;2. proprietà di linguaggio;3. capacità di sintesi.

Prova pratica sorteggiata n. 2 (foglio di colore rosa)

PROVA ORALE	CRITERI DI VALUTAZIONE
	<ol style="list-style-type: none">1. conoscenza dell'argomento e capacità di rielaborazione personale;2. proprietà di linguaggio;3. capacità di sintesi.

Sono state proposte a sorteggio dei candidati n. 32 coppie di domande

A seguire si riportano i testi delle prove formulati dalla Commissione esaminatrice:
tre prove scritte;
tre prove pratiche;
trentadue coppie di domande proposte per la prova orale.

**PROVA SCRITTA N. 1 (stampata su foglio di colore bianco)
con risposte corrette evidenziate con sfondo giallo**

1.	Cosa si intende per <i>valore predittivo positivo</i> di un test?	
	a)	la probabilità di un test di identificare correttamente gli animali ammalati
	b)	la probabilità di un test di fornire un risultato positivo
	c)	la probabilità che un animale risultato positivo al test sia ammalato

2	Che cosa si intende per <i>mortalità</i> nelle misure di frequenza degli eventi morbosi?	
	a)	Il numero di soggetti morti per una malattia altamente letale
	b)	il numero di soggetti morti in un periodo per quell'evento morboso diviso la media della popolazione a rischio nel periodo
	c)	il numero di soggetti morti in un periodo per quell'evento morboso diviso il numero di soggetti della medesima popolazione che hanno contratto l'evento morboso nel periodo

3.	L'OSA a quale temperatura deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi?	
	a)	L'OSA deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi alla temperatura max di + 4°C in modo da non pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità
	b)	L'OSA deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi alla temperatura max di + 6°C in modo da non pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità
	c)	L'OSA deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità

4	Ai sensi del reg. 853/04 nella fabbricazioni dei prodotti a base di carne non si possono utilizzare	
	a)	Uteri;
	b)	Reni;
	c)	Cresta;

5	Nel sistema HACCP, per identificare i CCP è possibile utilizzare:	
	a)	Il diagramma di flusso
	b)	Dati produttivi aziendali
	c)	Fonti bibliografiche, esperienza aziendale, albero delle decisioni

6	Nel sistema HACCP, il Limite Critico (LC)	
	a)	Rappresenta il limite operativo aziendale per gli aspetti qualitativi coperti da certificazione volontaria
	b)	E' un parametro chimico – fisico che deve essere tenuto sotto controllo in una fase del processo
	c)	E' un valore che separa l'accettabilità dalla inaccettabilità nella fase del processo definita come CCP

7.	Nel sistema HACCP uno dei 7 principi prevede che vengano stabilite misure di monitoraggio	
	a)	Tali misure devono essere applicate a tutte le procedure predisposte in autocontrollo
	b)	Tali misure devono essere definite per ogni CCP
	c)	Tali misure devono essere applicate su procedure prerequisite e sui CCP

8	Le misure di monitoraggio	
	a)	Sono costituite da una sequenza programmata di osservazioni o misurazioni per assicurare il rispetto del limite critico a livello del CCP
	b)	Sono costituite dalle attività che il gruppo aziendale del controllo qualità effettua sugli operatori dei reparti di produzione
	c)	Sono stabilite sotto la responsabilità dell'OSA e possono essere ricavate dalla legislazione vigente

9	Durante la cottura dei prodotti a base di carne l'azoto di derivazione dei nitriti:	
	a)	Reagisce con la emoglobina del tessuto muscolare per formare metamioglobina;;
	b)	Reagisce con la mioglobina del tessuto muscolare per formare metamioglobina;
	c)	Reagisce con la mioglobina del tessuto muscolare per formare nitrosomiocromogeno.

10	Gli antiossidanti utilizzati nei prodotti a base di carne cotti, hanno anche un effetto:	
	a)	Legante
	b)	Sulla tenuta della fetta
	c)	Sul colore

11.	Quale delle seguenti molecole è utilizzata come correttore di acidità nei prodotti a base di carne:	
	a)	Acido Ascorbico
	b)	Acido Folico
	c)	Acido Lattico

12.	La direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, prevede come obbligo per gli operatori del settore alimentare:	
	a)	Conservino i risultati degli esami per la ricerca di agenti zoonotici per almeno 2 anni;
	b)	Attuino efficaci misure di lotta agli agenti di zoonosi elencati nei piani nazionali di sorveglianza;
	c)	conservino i risultati e provvedano alla conservazione dei pertinenti isolati;

13.	Indicare quale dei seguenti agenti di zoonosi non è da sottoporre a sorveglianza ai sensi della legislazione europea :	
	a)	E. coli
	b)	M. bovis
	c)	Clostridium perfringens

14	La procedura prerequisito Pulizia e Sanificazione	
	a)	Deve essere predisposta solo nel caso in cui tali attività siano svolte da personale interno
	b)	Deve riguardare solo le superfici a contatto con gli alimenti
	c)	Deve specificare almeno i responsabili delle operazioni, la frequenza di esecuzione, le modalità operative distinte per aree e attrezzature, le modalità di verifica e le azioni correttive da attuare

15	La procedura di controllo degli animali infestanti	
	a)	Prevede obbligatoriamente l'intervento di una ditta specializzata
	b)	Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi messi in atto
	c)	Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi messi in atto solo nel caso in cui si rivolga ad azienda esterna

16.	Il Reg CE 1831/2003 stabilisce i tenori massimi accettabili negli alimenti di alcuni contaminanti. Se un prodotto alimentare non è conforme ad un limite per un contaminante	
	a)	deve essere distrutto
	b)	Può essere sottoposto a cernita o altro trattamento fisico
	c)	Può essere diluito con un alimento conforme della stessa natura al fine di rientrare nei parametri.

17.	Cosa si intende per "shelf life" di un prodotto alimentare?	
	a)	Il periodo di tempo, per il quale il produttore assicura che vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento.
	b)	Il periodo nell'arco del quale vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento dopo la sua immissione in commercio.
	c)	Il periodo di vita distributiva di un alimento.

18.	Ai sensi del reg. 853/04 Il latte crudo deve provenire da animali	
	a)	Che sono correttamente alimentati in modo da non cedere sapori ed odori anomali al latte;
	b)	Che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
	c)	Che sono certificati dal Servizio Veterinario non contenenti residui di sostanze chimiche non ammesse;

19	Il monitoraggio deve definire almeno	
	a)	Il numero dei controlli microbiologici effettuati sui prodotti alimentari nel rispetto del R. 2073/05
	b)	Il responsabile delle attività, la frequenza delle stesse, le modalità di esecuzione e le modalità di registrazione e le modalità di verifica
	c)	Il numero dei controlli microbiologici da effettuare per garantire il rispetto del limite critico fissato

20	Quali sono le attività di sorveglianza previste dalla Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio?	
	a)	La sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici
	b)	La sorveglianza della resistenza agli antimicrobici correlata agli agenti zoonotici
	c)	Tutte le precedenti

- 21 Con riferimento alle linee guida specifiche adottate in Conferenza Stato Regioni del 212 CSR 10 novembre 2016, illustrare i differenti metodi e tecniche del controllo ufficiale rilevandone per ciascuno opportunità e limiti nei diversi contesti produttivi di alimenti di origine animale.
- 22 Con riferimento all'Allegato III "Norme operative relative ai macelli" del Reg.1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, descrivere quali azioni sugli animali sono espressamente vietate.

**PROVA SCRITTA N. 2 (stampata su foglio di colore giallo)
con risposte corrette evidenziate con sfondo giallo**

1	Per raccolta <i>passiva</i> di dati si intende l'acquisizione di dati:	
	a)	già verificati in precedenza da altri servizi veterinari
	b)	raccolti per una finalità diversa da quella per cui sono utilizzati.
	c)	per la cui raccolta sono stati coinvolti altri servizi veterinari, diversi dal proprio

2.	Fra i seguenti parametri, quale rappresenta una misura della variabilità in una popolazione?	
	a)	media
	b)	mediana
	c)	deviazione standard

3	Ai sensi del reg. 853/04 Il latte crudo deve provenire da animali	
	a)	Che sono correttamente alimentati in modo da non cedere sapori ed odori anomali al latte;
	b)	Che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
	c)	Che sono certificati dal Servizio Veterinario non contenenti residui di sostanze chimiche non ammesse;

4	Ai sensi del reg. 853/04 gli operatori dei macelli, devono ai fini di evitare la contaminazione delle carni	
	a)	Avere a disposizione procedure basate sull'utilizzo di disinfettanti cloro organici
	b)	Avere a disposizione disinfettanti e soluzioni detergenti, ad opportuna concentrazione, direttamente nei locali di macellazione;
	c)	Disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e le attrezzature;

5	Il monitoraggio deve definire almeno	
	a)	Il numero dei controlli microbiologici effettuati sui prodotti alimentari nel rispetto del R. 2073/05
	b)	Il responsabile delle attività, la frequenza delle stesse, le modalità di esecuzione e le modalità di registrazione e le modalità di verifica
	c)	Il numero dei controlli microbiologici da effettuare per garantire il rispetto del limite critico fissato

6	Le azioni correttive di cui al 5° principio dell'HACCP	
	a)	Devono essere messe in atto tutte le volte che si rileva una non conformità
	b)	Devono essere messe in atto tutte le volte che viene superato il limite critico del CCP
	c)	Devono essere messe in atto solo nel caso in cui il superamento del CCP rappresenti un pericolo per il consumatore

7	Le azioni correttive individuate per ogni CCP devono comprendere almeno	
	a)	Il trattamento della non conformità sul prodotto coinvolto e le azioni correttive sul processo
	b)	Il trattamento della non conformità e l'esecuzione di esami microbiologici sul prodotto coinvolto
	c)	La segregazione del lotto di prodotto potenzialmente pericoloso e azioni correttive sul processo

8.	Il sistema HACCP prevede la predisposizione di misure di Verifica	
	a)	Tali misure riguardano la verifica del monitoraggio dei CCP e la revisione del Piano HACCP
	b)	Tali misure devono assicurare che il sistema dei prerequisiti controlli i pericoli individuati nel diagramma di flusso
	c)	Tali misure prevedono la verifica del monitoraggio dei CCP e delle azioni correttive messe in atto

9.	Criteri di selezione degli "starters" da utilizzare nei prodotti a base di carne fermentati:	
	a)	Produzione di idrogeno nascente;
	b)	Produzione di acido citrico
	c)	Azione proteolitica e lipolitica

10	Ai sensi della Direttiva 2002/99/CE su polizia sanitaria sulla produzione e trasformazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano quale trattamento inattiva il virus della MVS :	
	a)	Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F_0 è inferiore a 2;
	b)	Prosciutti sottoposti a fermentazione e stagionatura naturale di almeno 190 gg ;
	c)	Trattamento termico ad una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne

11.	L'utilizzo di fumo nei prodotti insaccati ha proprietà antisettiche dovute principalmente a:	
	a)	Acido formico
	b)	Acido citrico
	c)	Formaldeide

12	Quali sono le attività di sorveglianza previste dalla Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio?	
	a)	La sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici
	b)	La sorveglianza della resistenza agli antimicrobici correlata agli agenti zoonotici
	c)	Tutte le precedenti

13	Qual'è la definizione di focolaio di tossinfezione alimentare riconosciuta dall'attuale Normativa Comunitaria?	
	a)	Un'insieme di persone che manifestano la stessa sintomatologia gastroenterica in un arco di tempo breve e sono stati esposti alle stesse fonti alimentari
	b)	Un numero incidente di casi di malattia e/o infezione non prevedibile, caratterizzato da sintomi che riguardano prevalentemente l'apparato gastroenterico
	c)	Un'incidenza, osservata in determinate circostanze, di due o più casi di persone colpite dalla stessa malattia e/o infezione, oppure la situazione in cui il numero di casi di malattia osservato sia superiore al numero prevedibile e i casi abbiano una correlazione, od una correlazione probabile, con la stessa fonte alimentare

14.	La procedura prerequisite Pulizia e Sanificazione	
	a)	Deve essere predisposta solo nel caso in cui tali attività siano svolte da personale interno
	b)	Deve riguardare solo le superfici a contatto con gli alimenti
	c)	Deve specificare almeno i responsabili delle operazioni, la frequenza di esecuzione, le modalità operative distinte per aree e attrezzature, le modalità di verifica e le azioni correttive da attuare

15.	La procedura di controllo degli animali infestanti	
	a)	Prevede obbligatoriamente l'intervento di una ditta specializzata
	b)	Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi messi in atto
	c)	Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficiacia degli interventi messi in atto solo nel caso in cui si rivolga ad azienda esterna

16.	Il Reg CE 1881/2006 stabilisce i tenori massimi accettabili negli alimenti di alcuni contaminanti. Se un prodotto alimentare non è conforme ad un limite per un contaminante	
	a)	deve essere distrutto
	b)	Può essere sottoposto a cernita o altro trattamento fisico
	c)	Può essere diluito con un alimento conforme della stessa natura al fine di rientrare nei parametri.

17	Cosa si intende per "shelf life" di un prodotto alimentare?	
	a)	Il periodo di tempo, per il quale il produttore assicura che vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento.
	b)	Il periodo nell'arco del quale vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento dopo la sua immissione in commercio.
	c)	Il periodo di vita distributiva di un alimento.

18	L'OSA a quale temperatura deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi?	
	a)	L'OSA deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi alla temperatura max di + 4°C in modo da non pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità
	b)	L'OSA deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi alla temperatura max di + 6°C in modo da non pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità
	c)	L'OSA deve conservare e trasportare i molluschi bivalvi vivi ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità

19	Nel sistema HACCP, per identificare i CCP è possibile utilizzare:	
	a)	Il diagramma di flusso
	b)	Dati produttivi aziendali
	c)	Fonti bibliografiche, esperienza aziendale, albero delle decisioni

20.	La direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, prevede come obbligo per gli operatori del settore alimentare:	
	a)	Conservino i risultati degli esami per la ricerca di agenti zoonotici per almeno 2 anni;
	b)	Attuino efficaci misure di lotta agli agenti di zoonosi elencati nei piani nazionali di sorveglianza;
	c)	conservino i risultati e provvedano alla conservazione dei pertinenti isolati;

21 Con riferimento alle Linee guida relative all'applicazione del Reg.CE 2073/2005,41CSR del 3 marzo 2016, il candidato illustri le modalità di gestione al macello dei gruppi di volatili risultati positivi in allevamento per Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium e Salmonella Typhimurium variante monofasica.

22 Attività ufficiale di certificazione ai sensi del "Capo VII Certificazione Ufficiale" del Reg.625/2017.

**PROVA SCRITTA N. 3 (stampata su foglio di colore rosa) - PROVA SORTEGGIATA
con risposte corrette evidenziate con sfondo giallo**

1	Che cosa si intende per <i>mortalità</i> nelle misure di frequenza degli eventi morbosi?	
	a)	Il numero di soggetti morti per una malattia altamente letale
	b)	il numero di soggetti morti in un periodo per quell'evento morboso diviso la media della popolazione a rischio nel periodo
	c)	il numero di soggetti morti in un periodo per quell'evento morboso diviso il numero di soggetti della medesima popolazione che hanno contratto l'evento morboso nel periodo

2.	Fra i seguenti parametri, quale rappresenta una misura della variabilità in una popolazione?	
	a)	media
	b)	mediana
	c)	deviazione standard

3	Ai sensi del reg. 853/04 nella fabbricazioni dei prodotti a base di carne non si possono utilizzare	
	a)	Uteri;
	b)	Reni;
	c)	Cresta;

4.	Ai sensi del reg. 853/04 gli operatori dei macelli, devono ai fini di evitare la contaminazione delle carni	
	a)	Avere a disposizione procedure basate sull'utilizzo di disinfettanti cloro organici
	b)	Avere a disposizione disinfettanti e soluzioni detergenti, ad opportuna concentrazione, direttamente nei locali di macellazione;
	c)	Disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e le attrezzature;

5	Le attività di verifica dei CCP comprendono	
	a)	Tutte le attività necessarie per verificare il corretto funzionamento del sistema di autocontrollo impostato in azienda
	b)	La revisione delle azioni correttive e delle registrazioni del monitoraggio,
	c)	La revisione delle registrazioni del monitoraggio, l'osservazione diretta delle attività di monitoraggio, la taratura degli strumenti di misura utilizzati

6.	Quali registrazioni devono far parte della documentazione di un CCP	
	a)	Monitoraggio e Verifica
	b)	Monitoraggio, Verifica, Azioni correttive
	c)	Monitoraggio, verifica e Esiti di eventuali esami di laboratorio

7.	Con il termine Prerequisiti o Procedure Prerequisito si intendono	
	a)	Procedure ed attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che permettono di gestire quali CCP le fasi identificate a rischio nel processo.
	b)	Procedure ed attività che riguardano in particolare la gestione delle azioni correttive e preventive dei CCP
	c)	Procedure ed attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che sono fondamentali per la gestione di alcuni pericoli e per la sicurezza dell'alimento.

8.	Tra i principali prerequisiti possiamo indicare:	
	a)	Approvvigionamento idrico
	b)	Validazione del Piano HACCP
	c)	Piano di campionamento
	d)	Tutti quelli riportati alle lettere a, b e c

9.	L'azione dei polifosfati sul colore della carne dipende da:	
	a)	Ossidazione della mioglobina
	b)	Riduzione della mioglobina
	c)	Idratazione delle proteine muscolari

10	Il criterio di Igiene di processo secondo il Reg.CE 2073	
	a)	fissa un valore indicativo di contaminazione oltre il quale sono necessarie misure correttive da parte del produttore
	b)	E' un criterio che si applica ai prodotti deperibili immessi sul mercato quali le carni fresche ed i prodotti ittici
	c)	Un limite da non superare per l'immissione sul mercato degli alimenti elencati nel Regolamento stesso

11.	Quale dei seguenti è un principio del sistema HACCP ?	
	a)	identificare ogni pericolo attualmente conosciuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
	b)	identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
	c)	stabilire, nei punti critici di controllo, le modalità di misurazione e di comunicazione dei risultati

12.	La conferenza delle regioni e delle province autonome ha approvato un documento per il funzionamento e il miglioramento delle attività di controllo (CSR 46/2013) ufficiale in sicurezza alimentare che prevede:	
	a)	Dotazione organiche minime per AUSL e Servizi Regionali
	b)	Criteri di funzionamento che coprono l'intero arco della pianificazione, programmazione e rendicontazione delle attività
	c)	Criteri per organizzazione, funzionamento delle AC regionali e delle AUSL nonché i criteri per la predisposizione della procedure di controllo ufficiale

13.	Il Servizio veterinario della AUSL è da considerarsi, ai sensi dei compiti demandati ad esso come unità operativa di riferimento da parte del Direttore Generale della USL :	
	a)	Organo competente ai controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria
	b)	Organo competente ai controlli in sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e prevenzione nel settore dell'ambiente
	c)	Autorità competente sulla sicurezza alimentare

14.	La procedura prerequisito Pulizia e Sanificazione	
	a)	Deve essere predisposta solo nel caso in cui tali attività siano svolte da personale interno
	b)	Deve riguardare solo le superfici a contatto con gli alimenti
	c)	Deve specificare almeno i responsabili delle operazioni, la frequenza di esecuzione, le modalità operative distinte per aree e attrezzature, le modalità di verifica e le azioni correttive da attuare

15	La procedura di controllo degli animali infestanti	
	a)	Prevede obbligatoriamente l'intervento di una ditta specializzata
	b)	Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi messi in atto
	c)	Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi messi in atto solo nel caso in cui si rivolga ad azienda esterna

16.	Il Reg CE 1881/2006 stabilisce i tenori massimi accettabili negli alimenti di alcuni contaminanti. Se un prodotto alimentare non è conforme ad un limite per un contaminante	
	a)	deve essere distrutto
	b)	Può essere sottoposto a cernita o altro trattamento fisico
	c)	Può essere diluito con un alimento conforme della stessa natura al fine di rientrare nei parametri.

17.	Cosa si intende per "shelf life" di un prodotto alimentare?	
	a)	Il periodo di tempo, per il quale il produttore assicura che vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento.
	b)	Il periodo nell'arco del quale vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento dopo la sua immissione in commercio.
	c)	Il periodo di vita distributiva di un alimento.

18.	Ai sensi del reg. 853/04 Il latte crudo deve provenire da animali	
	a)	Che sono correttamente alimentati in modo da non cedere sapori ed odori anomali al latte;
	b)	Che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
	c)	Che sono certificati dal Servizio Veterinario non contenenti residui di sostanze chimiche non ammesse;

19.	Nel sistema HACCP, il Limite Critico (LC)	
	a)	Rappresenta il limite operativo aziendale per gli aspetti qualitativi coperti da certificazione volontaria
	b)	E' un parametro chimico – fisico che deve essere tenuto sotto controllo in una fase del processo
	c)	E' un valore che separa l'accettabilità dalla inaccettabilità nella fase del processo definita come CCP

20.	La direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, prevede come obbligo per gli operatori del settore alimentare:	
	a)	Conservino i risultati degli esami per la ricerca di agenti zoonotici per almeno 2 anni;
	b)	Attuino efficaci misure di lotta agli agenti di zoonosi elencati nei piani nazionali di sorveglianza;
	c)	conservino i risultati e provvedano alla conservazione dei pertinenti isolati;

- 21 Con riferimento alle linee guida specifiche adottate in Conferenza Stato Regioni 212 CSR 10 novembre 2016 descrivere il metodo di valutazione dei controlli ufficiali relativi alla normativa inerente gli alimenti e la sicurezza alimentare, definendo i livelli di responsabilità della conduzione delle azioni conseguenti al riscontro delle non conformità.
- 22 Con riferimento alle Linee guida per la gestione operativa del sistema d'allerta per alimenti destinati al consumo umano adottate dalla Conferenza Stato-Regioni 204CSR del 13.11.2009 sulla gestione operativa dei sistemi d'allerta, il candidato illustri e commenti sinteticamente le competenze del Servizio Veterinario in materia di verifica sul ritiro/richiamo dei prodotti non conformi.

PROVA PRATICA N. 1 (stampata su foglio di colore bianco)

A) Nel corso del sopralluogo ispettivo condotto in uno stabilimento di produzione di :

- prodotti a base di carne freschi e stagionati,

sono state riscontrate carenze nell'area di indagine concernente la :

- gestione dei rifiuti alimentari

e conseguentemente vengono impartite prescrizioni con scadenza a :

- 30 giorni

finalizzate a :

- evitare che i rifiuti e i sottoprodotti vengano accumulati nelle aree di lavorazione.

Ai sensi dell'Accordo di cui alla Conferenza Stato-Regioni del 25 luglio 2012, dopo aver descritto le fasi procedurali attraverso cui l'Autorità Competente attua la verifica della congruità, della completezza e dell'efficacia delle azioni correttive condotte dall'OSA, esplicitare i criteri per la concessione delle eventuali richieste di proroga.

B) Il Candidato descriva, ai sensi dell'art. 19 del Reg. 627/2019 "Altri bovini (Bovini adulti)", descriva le modalità di ispezione post mortem limitatamente alla ispezione visiva.

PROVA PRATICA N. 2 (stampata su foglio di colore rosa) - prova sorteggiata

A) Nel corso del sopralluogo ispettivo condotto in uno stabilimento di :

- macellazione (SH) di pollame,

sono state riscontrate carenze nell'area di indagine concernente la :

- lotta agli infestanti

e conseguentemente vengono impartite prescrizioni con scadenza a :

- 15 giorni

finalizzate a :

- Individuare le postazioni dei dispositivi di cattura e produrre una reportistica di monitoraggio.

Ai sensi dell'Accordo di cui alla Conferenza Stato-Regioni del 25 luglio 2012, dopo aver descritto le fasi procedurali attraverso cui l'Autorità Competente attua la verifica della congruità, della completezza e dell'efficacia delle azioni correttive condotte dall'OSA, esplicitare i criteri per la concessione delle eventuali richieste di proroga.

B) Il Candidato descriva, ai sensi dell'art. 23 del Reg. 627/2019 "Suini domestici", le modalità di ispezione post mortem da adottare in relazione alla sussistenza indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali (manualità).

PROVA PRATICA N. 3 (stampata su foglio di colore giallo)

A) Nel corso del sopralluogo ispettivo condotto in uno stabilimento di produzione di :

- Prodotti a base di latte

sono state riscontrate carenze nell'area di indagine concernente:

- il processo di pastorizzazione

e conseguentemente vengono impartite prescrizioni con scadenza a :

- 7 giorni

finalizzate a :

- Dare evidenza della manutenzione e taratura sonde.

Ai sensi dell'Accordo di cui alla Conferenza Stato-Regioni del 25 luglio 2012, dopo aver descritto le fasi procedurali attraverso cui l'Autorità Competente attua la verifica della congruità, della completezza e dell'efficacia delle azioni correttive condotte dall'OSA, esplicitare i criteri per la concessione delle eventuali richieste di proroga.

B) Il Candidato descriva, ai sensi dell'art. 25 del Reg. 627/2019 "pollame", le modalità di ispezione post mortem da adottare.

PROVA ORALE – coppie di domande proposte a sorteggio ai candidati

Numero coppia	Quesito
1	Quali sono le prescrizioni in materia di ispezione ante mortem nei macelli di ungulati domestici, pollame e lagomiformi. Il Veterinario Ufficiale cosa dovrà valutare all'ispezione ante-mortem?
	Criteri di freschezza dei prodotti ittici
2	Descrivere i requisiti per l'esecuzione della Macellazione prescritta da riti religiosi (rif. Islamica) :
	Quali sono i principi del sistema HACCP ?
3	Cosa si intende per sindrome sgombroide? quali sono i criteri di sicurezza alimentare di istamina nei prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associati con un tenore elevato di istidina?
	Per l'esecuzione dei CU , cosa è tenuto a fornire l'OSA?
4	In base al Reg. 1169/2011 quali sono le indicazioni obbligatorie che devono essere fornite in etichetta?
	Quali sono i criteri di sicurezza di sicurezza alimentare per <i>Listeria Monocytogenes</i> in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria Monocytogenes</i> diversi dai lattanti e a fini medici speciali:
5	Quali informazioni devono essere riportate sul modello ministeriale di richiamo di un prodotto?
	Quali sono i pericoli specifici dei prodotti della pesca?
6	Quali sono le indicazioni igienico sanitarie, per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica di grossa taglia ?
	In che cosa consiste l'attività di sorveglianza al macello delle EST ovi-caprine?:
7	MSU al di fuori del macello: cosa dovrà dichiarare il Veterinario Ufficiale sul modello di certificato sanitario ?
	Definizione e requisiti di Macellazione Speciali d'Urgenza:
8	A quali condizioni l'operatore del settore della pesca può vendere direttamente il pescato
	Quali sono i metodi di stordimento ammessi nella specie suina e come si valuta l'efficacia dello stordimento stesso?
9	Quali microrganismi sono utilizzati per il monitoraggio delle zone di produzione di molluschi eduli bivalvi ?
	"Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari":cosa si intende per criterio microbiologico

10	Quali sono i metodi (di riferimento ed equivalenti) applicabili ai controlli ufficiali per la ricerca di larve di <i>Trichinella</i> spp. in un macello suino riconosciuto?
	Quali destinazioni possono avere le carni di selvaggina abbattuta a caccia?
11	“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
	Quali sono i compiti del Veterinario Ufficiale all'arrivo dei volatili al macello ?
12	Quali sono le responsabilità che il Reg.CE1099/2009 assegna all'Operatore del Settore Alimentare ?
	Quali informazioni devono essere apposte sulle uova in commercio in relazione alla dimensione e al metodo di dell'allevamento e alla tipologia e all'all'ambito di commercializzazione?
13	Come vengono classificate le zone di mare ai fini dello sfruttamento per la produzione di MBV ?
	Secondo il Reg CE 1099/2009, cos'è e chi si deve dotare del Certificato di Idoneità?
14	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con sostanze ad attività estrogena
	Quali sono i requisiti per il trattamento termico dei prodotti lattiero-caseari.
15	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con agenti antitiroidei
	Recepimento dell'Intesa Stato-Regioni, Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, recante “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE nn. 882/2004 e 854/2004”. Registrazione dei controlli
16	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con agenti cortisonici
	Come si evidenzia la perdita di freschezza dei prodotti della pesca ?
17	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con beta agonisti
	Informazioni pertinenti sulla catena alimentare ICA : chi è tenuto a fornirle, a cosa servono ?
18	Comunicazioni dal macello agli allevamenti di provenienza
	Quali sono i principi fondamentali della Sicurezza Alimentare dichiarati dal Reg.CE178/2002 ?

19	Cosa si intende per Analisi del Rischio in sicurezza alimentare ?
	Cosa si intende per valutazione del rischio in sicurezza alimentare ?
20	Cosa si intende per gestione del rischio in sicurezza alimentare ?
	In caso di allerta, cosa si intende per procedura di ritiro dal mercato e procedura di richiamo dal mercato?
21	Cos'è la supervisione veterinaria e da chi può essere effettuata ?
	Quali sono le modalità di attivazione di una notifica originale in caso di allerte alimentari
22	Cosa si intende per procedure operative standard di sanificazione SSOP?
	Quali sono le modalità di verifica da parte dell'Autorità Competente sull'applicazione da parte dell'OSA dei criteri di igiene di processo su carcasse per Salmonella (tutte le specie degli animali macellati) e Campylobacter (broiler)
23	Quali sono i requisiti di temperatura dei prodotti lattiero-caseari, che devono essere rispettati presso lo stabilimento di trasformazione ?
	DIRETTIVA 2002/99/CE DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2002 direttiva del Consiglio che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano: Trattamenti riconosciuti idonei ad inattivare il virus della PSA
24	Indicare alcuni dei provvedimenti che le Autorità Competenti possono intraprendere in caso di NC a carico dell'OSA, accertata nel corso dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
	Quali sono i requisiti e le modalità di compilazione dei certificati ufficiali per l'esportazione?
25	Definizione di "focolaio di tossinfezione alimentare"
	Il veterinario certificatore garantisce che il certificato sia emesso in un unico esemplare originale e che:
26	Quali sono le fonti di acquisizione delle informazioni che il veterinario certificatore utilizza per sottoscrivere il certificato sanitario?
	Quali sono gli Obblighi dell'operatore del settore alimentare quando ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui prodotto, trasformato, distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore?
27	Quali sono le misure da adottare in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di informazioni sulla catena alimentare ?
	Definizione di audit secondo il Reg. (CE) n. 625/2017. In quale articolo viene definito? Quali aree deve comprendere?

28	In quali categorie si possono distinguere le malattie a trasmissione alimentare in base al meccanismo patogenetico? Fare almeno un esempio di agenti per ogni categoria:
	Cos'è il RASFF e qual è la sua base normativa?
29	Reg. 627/2019 Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale. Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem (art 33) cosa prevede
	Recepimento dell'Intesa Stato-Regioni, Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE nn. 882/2004 e 854/2004". Audit sulle buone prassi igieniche
30	Quali sono le condizioni da rispettare per la commercializzazione dei prodotti della pesca da consumare crudi ?
	Cosa si intende per validazione del sistema HACCP ?
31	Cosa si intende per shelf life di un prodotto alimentare e come si determina in un nuovo prodotto ?
	Criteri di categorizzazione e caratteristiche dei sottoprodotti di origine animale secondo il Reg,CE 1069/09?
32	Relativamente al momento dell'arrivo dei volatili al macello, quali sono i compiti dell'OSA?
	Quali sono i possibili controlli ufficiali sui prodotti della pesca ?