

Prova scritta

Firma



**ATS VAL PADANA - Concorso Dirigente Veterinario - 25/03/21**  
**PROVA SCRITTA N.3**

- 1) Il Reg. (UE) 2019/627 stabilisce:
  - a) Modalità pratiche e uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
  - b) Modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci.
  - c) Elenco di Paesi Terzi, loro Regioni da cui è autorizzato l'ingresso nella U.E. di determinati animali e merci destinati al consumo umano.
  
- 2) La deroga sui tempi di ispezione Post mortem fino a un massimo di 24 ore dopo la macellazione è consentita:
  - a) Macelli che macellano meno di 1000 Unità di bestiame l'anno.
  - b) Macelli che macellano meno di 500.000 esemplari di pollame, lagomorfi, selvaggina allevata di piccole dimensioni.
  - c) Tutti i macelli riconosciuti.
  
- 3) Quale norma prevede che gli OSA devono valutare le caratteristiche di freschezza dei prodotti ittici?
  - a) Reg. (CE) 852/2004.
  - b) Reg (UE) 2019/627.
  - c) Reg. (CE) 853/2004.
  
- 4) Il Regolamento (CE) 1069/2009 definisce i sottoprodotti di origine animale:
  - a) "Gli animali d'allevamento morti, gli scarti della macellazione e i derivati animali inadatti al consumo umano".
  - b) "Corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma".
  - c) "Qualsiasi prodotto di origine animale declassato per motivi sanitari o potenzialmente in grado di trasmettere agenti patogeni per l'uomo o altri animali".
  
- 5) Ai sensi del Reg. (CE) 2073/05, in caso di analisi microbiologica con risultati sfavorevoli a seguito di prelievo non distruttivo sulle carcasse di suino in fase di macellazione, quali provvedimenti devono essere adottati?
  - a) Sequestro e distruzione delle carcasse positive.
  - b) Miglioramento dell'igiene della macellazione.
  - c) Aumento della temperatura della vasca di scottatura.
  
- 6) I contenitori dei sottoprodotti di origine animale:
  - a) Sono identificati con colori diversi in base alla categoria di sottoprodotto.
  - b) Devono essere sempre sotto controllo diretto del veterinario.
  - c) Devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione.



- 7) Il riscontro anatomopatologico di appiattimento della cresta tracheale nel bovino induce il sospetto di trattamento con:
- Ormoni tiroidei.
  - Beta agonisti.
  - Beta estradiolo.
- 8) Secondo il rapporto annuale sulle zoonosi 2019 dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) quale è la malattia alimentare che causa più casi clinici all'interno del territorio della comunità?
- Salmonellosi.
  - Campylobacteriosi.
  - Listeriosi.
- 9) Cosa viene usato, fraudolentemente, per conferire un colore rosso vivo stabile ai tranci di tonno?
- Anidride carbonica.
  - Monossido di carbonio.
  - Ossigeno.
- 10) In base al Regolamento (CE) 1/2005 non sono trasportabili gli animali:
- Le femmine gravide che hanno superato il 60% della gestazione.
  - Che presentano una ferita aperta infetta anche se superficiale.
  - Che non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto.
- 11) L'Art. 138, punto 2 del Reg. (UE) 2017/625 "Azioni in caso di accertata NON conformità", elenca i provvedimenti che l'Autorità competente può adottare in caso che venga accertata una Non Conformità dove l'operatore ne è responsabile. Il Candidato scelga tra le seguenti risposte quella corretta.
- L'Autorità di controllo limita l'ambito di distribuzione del prodotto e ne vieta l'esportazione verso Paesi terzi.
  - L'Autorità di controllo dispone che l'OSA riveda l'HACCP.
  - Dispone l'isolamento o la chiusura, per un periodo di tempo appropriato, della totalità o di una parte delle attività dell'operatore interessato o dei suoi stabilimenti, sedi o altri locali.
- 12) L'Articolo 11 del Reg. (UE) 2019/627, "Prescrizioni in materia di ispezione ante mortem presso il macello", definisce i compiti, le attività e i controlli che il Veterinario Ufficiale deve svolgere presso il macello in Ispezione ante mortem. Il candidato scelga tra le seguenti risposte quella NON corretta.
- Verifica qualsiasi condizione, fisiologica o patologica, che potrebbe incidere negativamente sulla qualità e la conservabilità delle carni.
  - Verifica di qualunque condizione, anomalia o malattia tale da rendere le carni fresche non idonee al consumo umano o che potrebbe incidere negativamente sulla salute degli animali, con particolare attenzione alle zoonosi.
  - Verifica dell'uso di sostanze vietate o non autorizzate, uso improprio di medicinali veterinari.

- 13) Con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625, quali Regolamenti del pacchetto di igiene sono stati abrogati?
- Reg. 852 e 853 del 2004.
  - Reg. 853 e 854 del 2004.
  - Reg. 854 e 882 del 2004.
- 14) Il Reg. (UE) 2017/627, art 48 ed allegato II, stabilisce che il bollo sanitario deve essere:
- Un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza.
  - Un bollo ovale di almeno 5,5 cm di larghezza per 3,5 cm di altezza.
  - Un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 2,5 cm di altezza.
- 15) Le carni provenienti da un animale dove è stata diagnosticata la cisticercosi:
- Sono sempre non idonee al consumo umano.
  - Se l'animale non era generalmente infestato da cisticerco, le parti sane possono essere dichiarate idonee al consumo umano.
  - Se l'animale non era generalmente infestato da cisticerco, le parti non infestate possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento col freddo.
- 16) L'esportazione di prodotti a base di carne verso il Giappone:
- Gli stabilimenti di produzione devono essere iscritti in una lista apposita pubblicata dal ministero della Salute.
  - È possibile esportare solo prodotti a base di carni avicole trattati termicamente;
  - Non ci sono condizioni particolari ma i controlli in dogana sono particolarmente severi e comprendono anche analisi a campione.
- 17) Ai sensi dell'art. 21 del Reg. 1099/2009 "Certificato di idoneità", quali delle affermazioni sotto riportate è corretta?
- I certificati di idoneità sono validi per le operazioni di stordimento su tutte le specie animali e sono validi in tutta l'Unione;
  - I certificati di idoneità temporanei rilasciati in attesa dei corsi valgono fino a 6 mesi;
  - I certificati di idoneità riportano le categorie di animali, il tipo di dispositivi e le operazioni per le quali il certificato è valido.
- 18) Controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem:
- Gli animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio alla tubercolina o siano sospetti d'infezione devono essere macellati separatamente dagli altri animali.
  - Gli animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio alla tubercolina o siano sospetti d'infezione devono essere distrutti senza ulteriori manipolazioni in quanto costituiscono un rischio per il personale e perché possono contaminare la linea di macellazione.
  - Gli animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio alla tubercolina o siano sospetti d'infezione non sono idonei per la macellazione e la produzione di carni.



19) Regolamento (CE) 1/2005: quale di queste affermazioni è errata?

- a) Non si applica al trasporto di animali che non siano in relazione ad un'attività economica.
- b) Non si applica se il conducente è un allevatore iscritto.
- c) Si applica solo agli animali vertebrati vivi all'interno della Comunità.

20) Per escludere la presenza di parassiti, tra l'altro, nei filetti di pesce si usa una tecnica chiamata?

- a) Schiumatura.
- b) Ombreggiatura.
- c) Speratura.

21) Ai sensi dell'art.17 del Reg. CE 1099/2009, quali caratteristiche sotto elencate deve avere il Responsabile della tutela del benessere animale nei macelli?

- a) Dipende direttamente dall'OSA.
- b) Le sue competenze e la frequenza dei controlli sono approvate dal Veterinario ufficiale e registrate con un verbale.
- c) Deve possedere un certificato di idoneità di cui all'art. 11 specifico per effettuare il controllo sull'efficacia dello stordimento.

22) Ai sensi dell'art 18 del Reg. CE 178/2002, in quale delle seguenti fasi è disposta la rintracciabilità di alimenti, mangimi e animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime?

- a) Dalla produzione primaria alla trasformazione.
- b) Tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- c) Trasformazione.

23) In caso di MSU (macellazione speciale d'urgenza) il veterinario ufficiale, ai sensi della D.d.g. 18 settembre 2012 - n. 7983, al macello procede al prelievo sistematico in singola aliquota di:

- a) Muscoli e reni per esame batteriologico e ricerca inibenti.
- b) Muscolo e fegato per l'esame batteriologico e ricerca inibenti nel muscolo.
- c) Muscolo e fegato per ricerca inibenti ed esame batteriologico su entrambe le matrici.

24) Piano Nazionale Residui: il sequestro cautelativo della carcassa campionata deve essere disposto:

- a) Per tutti i campioni ufficiali e a seguito di MSU.
- b) Solo in caso di ricerca di sostanze non autorizzate.
- c) Per i prelievi di tipo clinico-anamnestico, a seguito di positività, su sospetto e a seguito di MSU.

25) Regolamento UE 2017/1981: recante modifica dell'allegato III del Reg. CE 853/2004, per una durata di trasporto massima di sei ore, la temperatura ambiente massima alla quale le carni bovine sono autorizzate a essere esposte dall' inizio carico e per l'intera durata del trasporto è:

- a) 6°C.
- b) 4°C.
- c) 5°C.





- 26) Piano nazionale residui: qualora il veterinario sospetti la presenza di residui per alterazioni cliniche degli animali, riscontro di punti di iniezione o di alterazioni macro e microscopiche di organi o tessuti:
- a) Esegue un prelievo di campioni di tipo "Sospetto", tipologia "clinico-anamnestico".
  - b) Esegue un prelievo di campioni con tipologia "mirato".
  - c) Esegue un campione PNR "extrapiano".
- 27) Il Reg. CE 1881/2006 stabilisce i tenori massimi di:
- a) Dei residui di farmaci ad uso veterinario nelle carni.
  - b) Degli additivi utilizzati negli alimenti e delle sostanze utilizzate fraudolentemente.
  - c) Di alcuni contaminanti ambientali nei prodotti alimentari.
- 28) La corretta definizione del prodotto a base di carne chiamato CULATELLO si trova in quale norma?
- a) Decreto 26 Maggio 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico.
  - b) Reg. (UE) 1169/2011.
  - c) D.Lgs 109/1992.
- 29) Il PNR Piano Nazionale Residui è previsto dal:
- a) Dlvo 158/2006.
  - b) Reg. (CE) 178/2002.
  - c) Dlvo 142/2009.
- 30) Un' episodio di MTA (malattia a trasmissione alimentare):
- a) È sempre causato da una contaminazione a livello di produzione dell'alimento.
  - b) Non si può verificare se sono rispettate le condizioni stabilite dal produttore ed in particolare i limiti di temperatura.
  - c) Può essere causata anche da pratiche e manipolazioni errate di chi prepara l'alimento.

 

Prova non svolta

F. ...



**ATS VAL PADANA - Concorso Dirigente Veterinario - 25/03/21**  
**PROVA SCRITTA N.2**

- 1) La base normativa del RASFF è il:
  - a) Reg. CE n. 178/2002.
  - b) Reg. UE 625/2017.
  - c) Reg. CE 852/2004.
  
- 2) In base ai Regolamenti U.E. vigenti, nell'Ispezione Ante Mortem presso il macello a riguardo del singolo animale sottoposto a ispezione, il veterinario verifica se sussistono eventuali segni di:
  - a) Compromissione salute e benessere animale e/o uso di sostanze vietate o non autorizzate, uso improprio di medicinali veterinari o presenze di residui chimici o contaminanti.
  - b) Qualunque condizione, anomalia o malattia tale da rendere le carni fresche non idonee al consumo o che potrebbe incidere negativamente sullo stato di salute degli animali con particolare attenzione alle zoonosi e malattie animali per cui sono stabilite norme di Polizia Sanitaria nel Reg. 2016/429.
  - c) Entrambe le precedenti.
  
- 3) Il riscontro anatomopatologico di appiattimento della cresta tracheale nel bovino induce il sospetto di trattamento con:
  - a) Ormoni tiroidei.
  - b) Beta agonisti.
  - c) Beta estradiolo.
  
- 4) Il centro di lavorazione della selvaggina è:
  - a) Uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg (CE) 853/2004.
  - b) Un locale in prossimità del luogo di abbattimento costituito da una o più celle frigo all'interno delle quali le carcasse vengono esclusivamente refrigerate.
  - c) Un stabilimento registrato ai sensi del Reg (CE) 852/2004.
  
- 5) I contenitori dei sottoprodotti di origine animale:
  - a) Sono identificati con colori diversi in base alla categoria di sottoprodotto;
  - b) Devono essere sempre sotto controllo diretto del veterinario.
  - c) Devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione.
  
- 6) In quale stadio di sviluppo le larve di Anisakis diventano infestanti per l'uomo?
  - a) L1
  - b) L2
  - c) L3



7) In tema di etichettatura degli alimenti, in quale caso tra le alternative sotto riportate non è obbligatorio l'elenco degli ingredienti?

- a) Per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi.
- b) Per formaggi, burro, latte e le creme di latte fermentate, purché siano conformi a disciplinari DOP che elencano gli ingredienti.
- c) Per i prodotti tradizionali esitati al consumatore finale negli spacci annessi al laboratorio di produzione.

8) Quali dei pesci elencati di seguito sono frequentemente implicati nella intossicazione di Istamina a seguito consumo?

- a) Salmone.
- b) Crostacei.
- c) Tonno.

9) Quale batterio è in grado di produrre pigmenti che possono dare colorazioni anomale ai prodotti freschi refrigerati quali carni, latte, formaggi freschi (mozzarella blu)?

- a) Yersinia.
- b) Pseudomonas.
- c) Serratia.

10) Quale è la principale norma che regola gli Additivi Alimentari tra quelle sotto riportate?

- a) Reg. 1333/2008.
- b) Reg. 1881/2001.
- c) Reg. 1169/2011.

11) L'aggiunta di additivi in quantità definita Quantum Satis, quali regole deve rispettare?

- a) Le sostanze da usare devono rispettare la regola della Buona Fabbricazione.
- b) La quantità della sostanza utilizzata non deve essere superiore a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.
- c) Entrambe le precedenti.

12) In base al Regolamento (CE) 1/2005 gli animali malati o che presentino una lesione possono essere ritenuti idonei al trasporto:

- a) Solo se trasportati verso il macello con un viaggio inferiore a 8 ore.
- b) Solo se presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze addizionali; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario.
- c) Gli animali ammalati o feriti sono trasportabili solo per ricevere cure veterinarie.



- 13) L'Art. 138, punto 2 del Reg. (UE) 2017/625 "Azioni in caso di accertata NON conformità", elenca i provvedimenti che l'Autorità di competente può adottare in caso che venga accertata una Non Conformità dove l'operatore ne è responsabile. Il Candidato scelga tra le seguenti risposte quella corretta.
- L'Autorità di competente segnala quanto avvenuto al NAS e, se ci sono estremi, invia la notizia di reato.
  - L'Autorità di competente dispone che l'OSA aumenti i propri controlli.
  - L'Autorità di competente ordina all'OSA di fare un'indagine interna per individuare le responsabilità.
- 14) L'Articolo 45 del Reg. (UE) 2019/627 "Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di carni fresche" ha come destinatario il Veterinario Ufficiale ed elenca i casi di esclusione delle carni fresche dal consumo umano. Il Candidato individui tra le seguenti risposte quella palesemente errata.
- Se sono ottenute da animali non sottoposti a ispezione ante e post mortem;
  - Se sono ottenute in condizioni non conformi ai requisiti di igiene di processo ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005.
  - Se sono ottenute da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzata.
- 15) Con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625, quali Regolamenti del pacchetto di igiene sono stati abrogati?
- Reg. 852 e 853 del 2004
  - Reg. 854 e 882 del 2004
  - Reg. 882 del 2004 e 2073 del 2005
- 16) Il Reg. (UE) 1169 del 2011:
- Stabilisce l'obbligo dell'etichettatura delle carni avicole.
  - Rende obbligatoria l'etichettatura delle carni bovine destinate al consumo.
  - Ha lo scopo di fornire informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- 17) Un episodio di MTA (malattia a trasmissione alimentare):
- È sempre causato da una contaminazione a livello di produzione dell'alimento.
  - Non si può verificare se sono rispettate le condizioni stabilite dal produttore ed in particolare i limiti di temperatura.
  - Può essere causata anche da pratiche e manipolazioni errate di chi prepara l'alimento.
- 18) Regolamento (CE) 178/2002 - Differenza fra ritiro e richiamo:
- Il richiamo è richiesto all'OSA quando il prodotto non è più sotto il controllo del produttore ma non è ancora giunto al consumatore finale; il ritiro è richiesto all'OSA quando il prodotto è già al consumatore finale.
  - Il ritiro è disposto autonomamente dall'OSA ed il richiamo è ordinato dall'Autorità competente.
  - Il ritiro è richiesto all'OSA quando il prodotto non è più sotto il controllo del produttore ma non è ancora giunto al consumatore finale; il richiamo è richiesto all'OSA quando il prodotto è già al consumatore finale.



19) Il Reg. (UE) 2017/627, art. 48 ed Allegato II stabilisce che il bollo sanitario, se è applicato in uno stabilimento situato nell'Unione, deve:

- a) Essere applicato con uno dei tre coloranti autorizzati elencati nell'Allegato stesso.
- b) Riportare una di queste abbreviazioni: CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE o WE.
- c) Essere applicato a fuoco nei suini.

20) Nel sistema HACCP uno dei 7 principi prevede che vengano stabilite attività di monitoraggio:

- a) Tali attività devono essere applicate a tutte le procedure predisposte in autocontrollo.
- b) Tali attività devono essere definite per ogni CCP.
- c) Tali attività devono essere applicate su procedure prerequisite e sui CCP.

21) In uno stabilimento di macellazione per garantire la disinfezione degli attrezzi da lavoro tutti gli impianti devono disporre di dispositivi in cui l'acqua deve avere una temperatura:

- a) Non inferiore agli 92°C, o di un sistema alternativo con effetto equivalente.
- b) Non inferiore ai 65°C, o di un sistema alternativo con effetto equivalente.
- c) Non inferiore ai 82°C, o di un sistema alternativo con effetto equivalente.

22) Il test su obex nei bovini di tutte le età, deve essere effettuato in caso di:

- a) Sospetto clinico per BSE.
- b) Per animali giunti morti o per MSU.
- c) Per animali giunti morti o per MSU e per macellazione differita per segni clinici o malattie trasmissibili all'uomo o ad altri animali.

23) Negli impianti industriali è frequente la contaminazione da *Listeria monocytogenes* degli alimenti:

- a) Tramite insetti vettori ed altri infestanti.
- b) Tramite flussi d'aria degli impianti di climatizzazione.
- c) Per persistenza del patogeno nell'ambiente c.d. "nicchie".

24) L'esportazione di prodotti a base di carne verso gli USA:

- a) È ammessa in base ai principi di equivalenza per tutti gli stabilimenti riconosciuti in base alla normativa europea purché l'etichettatura sia conforme alla normativa USDA-FSIS.
- b) Gli stabilimenti che vogliono esportare in USA devono essere iscritti in una lista speciale e rispettare i requisiti aggiuntivi USDA-FSIS.
- c) È ammessa solo l'esportazione verso gli USA di prodotti a base di carne trattati termicamente o stagionati più di 400 giorni.

25) Controlli ufficiali relativi alla brucellosi durante l'ispezione post mortem per animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi:

- a) Questi animali non arrivano mai in macello perché costituiscono un pericolo per gli operatori e debbono essere abbattuti e distrutti in allevamento.
- b) Devono essere macellati separatamente e le mammelle, il sangue ed i genitali sono sempre distrutti.
- c) Devono essere macellati separatamente e si devono sempre inviare i campioni di muscolo al laboratorio per poter assegnare le carni al libero consumo in caso di esito negativo.

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*

26) Il criterio di igiene del processo secondo il Reg. (CE) 2073/2005:

- a) È un valore indicativo di contaminazione oltre il quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.
- b) Sono criteri da applicare ai prodotti deperibili immessi sul mercato quali le carni fresche ed i prodotti ittici, i prodotti a base di uovo e di gastronomia.
- c) Un limite da non superare per l'immissione sul mercato degli alimenti elencati nel Regolamento stesso.

27) Il Reg. (CE) 1099/2009 fissa i limiti minimi di corrente elettrica applicata alla testa per l'elettroanestesi: Quali parametri sono corretti?

- a) Suini 1 A – Polli 100 mA- Tacchini 600 mA
- b) Bovini di età pari o superiore ai 6 mesi 1,28 A – Suini 1,30 A – Ovini e caprini 1,00A
- c) Suini grassi 2,00A – Polli 100mA – Tacchini 600mA

28) Secondo quanto disposto dal Reg. (CE) 1333/2008, l'utilizzo di Nitriti (E249-E250) non è MAI consentito in:

- a) Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico.
- b) Carne fresca.
- c) Preparazioni a base di carne.

29) Il Regolamento (UE) 2017/1495 della Commissione del 23 agosto 2017, ha modificato il Regolamento (CE) 2073/2005 introducendo la seguente ricerca:

- a) E. coli in carni separate meccanicamente.
- b) Campylobacter spp in carcasse di polli da carne.
- c) Salmonella in carni separate meccanicamente.

30) Come sono suddivisi gli alimenti ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. nei confronti di L. monocytogenes:

- a) In una sola categoria, in quanto L. monocytogenes, come Salmonella spp., deve sempre essere assente.
- b) In tre categorie: alimenti che supportano la crescita di L. monocytogenes, alimenti che non supportano la crescita di L. monocytogenes, ed alimenti ai fini medici nei quali deve sempre essere assente.
- c) In due categorie: alimenti Ready to Eat, alimenti Ready to Cook.

150 *mu* *mu*

ATS VAL PADANA - Concorso Dirigente Veterinario - 25/03/21  
PROVA SCRITTA N.1



- 1) Con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625, quali Regolamenti del pacchetto di igiene sono stati abrogati?
  - a) Reg, 852 e 853 del 2004.
  - b) Reg. 853 e 854 del 2004.
  - c) Reg. 854 e 882 del 2004.
  
- 2) Ai sensi dell'art.17 del Reg. (CE) 1099/2009, relativamente al Responsabile della tutela del benessere animale, quali delle seguenti affermazioni è corretta?
  - a) Deve essere indipendente dall'OSA.
  - b) Le sue competenze sono specificate nelle procedure operative standard del macello.
  - c) Rilascia il certificato di Idoneità di cui all'art. 21 agli addetti al maneggiamento degli animali, allo stordimento ed alla jugulazione.
  
- 3) Ai fini di assicurare lo stordimento con elettroanestesi nei suini con applicazione degli elettrodi limitatamente alla testa deve essere assicurato un livello minimo di corrente elettrica di:
  - a) 1,28 mA;
  - b) 1,30 A
  - c) 3,0 A
  
- 4) In base al Reg. (UE) 2017/625 un «attestato ufficiale» è:
  - a) Qualsiasi etichetta, marchio o altra forma di attestato rilasciato dagli operatori sotto la supervisione, esperita attraverso appositi controlli ufficiali, delle autorità competenti, o rilasciato dalle autorità competenti medesime, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dal presente regolamento o dalla normativa emanata dall'Unione o dagli Stati membri in applicazione della normativa dell'Unione.
  - b) Un documento in forma cartacea o elettronica, firmato dal certificatore, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa.
  - c) Qualsiasi etichetta, marchio o altra forma di attestato rilasciato dall'autorità competente a seguito di appositi controlli ufficiali, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dal presente regolamento o dalla normativa.
  
- 5) I contenitori dei sottoprodotti di categoria 3:
  - a) Sono identificati con il colore verde.
  - b) Devono essere di metallo e a chiusura stagna.
  - c) Devono sempre essere refrigerati.
  
- 6) Ai sensi del Decreto 17 luglio 2013 del Ministero della Salute in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto di pesce e cefalopodi freschi, quale combinazione tempo – temperatura occorre rispettare in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle per prevenire l'anisakiasi?
  - a) Almeno - 18°C per 18 ore.
  - b) Almeno -20°C per 24 ore.
  - c) Almeno – 18°C per 96 ore.

*[Handwritten signatures]*



7) Ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 per definire un alimento pronto non favorente la crescita di *Listeria Monocytogenes* quali caratteristiche deve avere?

- a)  $\text{pH} < 6,4$
- b)  $\text{aw} \leq 0,98$
- c)  $\text{pH} \leq 5,0$  e  $\text{aw} \leq 0,94$

8) L'art. 21 del Reg. (UE) 1169/2011 prevede che le sostanze definite ALLERGENI, così come elencate nell'Allegato II, se presenti negli ingredienti di un alimento vengano:

- a) Evidenziati attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti non allergeni.
- b) Evidenziati per dimensioni delle lettere, stile o colore di sfondo dagli altri ingredienti non allergeni.
- c) Una o più delle modalità elencate nelle risposte precedenti.

9) Ai sensi dell'art. 21 del Reg. 1099/2009 "Certificato di idoneità", quali delle affermazioni sotto riportate NON è corretta?

- a) L'Autorità Competente deve assicurare la messa a disposizione di corsi di formazione destinati al personale addetto agli abbattimenti e alle operazioni correlate.
- b) L'Autorità Competente è responsabile del rilascio dei certificati di idoneità che attestino il superamento di un esame finale indipendente.
- c) L'Autorità Competente NON può delegare l'esame finale e il rilascio dei certificati di idoneità ad un'entità o organismo distinto che disponga di competenza, del personale e attrezzature atte allo scopo.

10) Quali sono le caratteristiche che definiscono il coadiuvante tecnologico?

- a) Deve esaurire la funzione tecnologica durante la produzione e non residuare dopo la lavorazione o se residua non deve continuare ad avere una funzione tecnologica.
- b) Deve residuare nell'alimento al termine della fase di lavorazione dell'alimento.
- c) Dopo la fase di lavorazione deve mantenere la sua funzione tecnologica.

11) Un' episodio di MTA (malattia a trasmissione alimentare):

- a) È sempre causato da una contaminazione a livello di produzione dell'alimento.
- b) Non si può verificare se sono rispettate le condizioni stabilite dal produttore ed in particolare i limiti di temperatura.
- c) Può essere causata anche da pratiche e manipolazioni errate di chi prepara l'alimento.

12) Secondo il Regolamento (CE) 1/2005:

- a) Non è ammessa la somministrazione di sedativi ad animali destinati a essere trasportati, a meno che ciò non sia strettamente necessario per assicurare il benessere degli animali e soltanto sotto controllo veterinario.
- b) Non è ammessa la somministrazione di cortisonici nelle 12 ore precedenti il trasporto se non è strettamente necessario per ridurre lo stress in base ad un parere veterinario.
- c) Non è mai ammessa la somministrazione di antibiotici nelle 48 ore prima del trasporto al macello.





- 13) Aggiungere in etichetta la dicitura "senza additivi" nelle preparazioni a base di carne così come definite dal Reg. (CE) 853/2004 e come ribadito dalla circolare del Ministero della Salute n. 36275 del 12 settembre 2017 è?
- a) Consentito in casi specifici previsti.
  - b) Accettabile.
  - c) Non accettabile.
- 14) L'Art. 138, punto 2, del Reg. (UE) 2017/625 "Azioni in caso di accertata NON conformità", elenca i provvedimenti che Autorità competente può adottare in caso che venga accertata una Non Conformità dove l'operatore è responsabile. Il Candidato scelga tra le seguenti risposte quella corretta.
- a) L'Autorità competente limita o vieta l'immissione in commercio e/o dispone il richiamo, ritiro, la distruzione della merce non conforme.
  - b) L'Autorità competente eroga le sanzioni pecuniarie specifiche previste dal Regolamento stesso in base alla natura della non conformità.
  - c) L'Autorità di controllo applica la maggiorazione del 30% prevista dal D.Lvo 194/2008 per i controlli supplementari necessari ad indagare la non conformità.
- 15) Ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii., in quali specie da macello è prevista la ricerca del Campylobacter?
- a) Carcasse di suini.
  - b) Carcasse di polli da carne.
  - c) Carcasse di Bovini.
- 16) Quale disposizione normativa impone all'OSA che immette alimenti in commercio per il consumatore finale di definire la durabilità dell'alimento definita con TMC o data di scadenza?
- a) Reg. 178/2002
  - b) Reg. 2017/625
  - c) Reg. 852/2004
- 17) Secondo quanto disposto dal Reg. (CE) 1333/2008, l'utilizzo di Nitriti (E249-E250) non è MAI consentito in:
- a) Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico
  - b) Carne fresca
  - c) Preparazioni a base di carne
- 18) Il Reg. (UE) 627/2017, art. 48 ed Allegato II, stabilisce che il bollo sanitario per gli animali della specie bovina debba avere le seguenti caratteristiche:
- a) L'altezza dei caratteri deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre.
  - b) L'altezza dei caratteri deve essere pari ad almeno 1,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre.
  - c) L'altezza dei caratteri deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 0,5 cm per le cifre.



19) In base all' Art 11 del Reg. (UE) 627/17 "Prescrizioni in materia di ispezione ante mortem presso il macello":

- a) L'ispezione ante mortem ha luogo entro 48 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento.
- b) L'ispezione ante mortem ha luogo entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento.
- c) L'ispezione ante mortem ha luogo in azienda prima della partenza ed entro 24 ore dalla macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento.

20) L'esportazione di carni suine verso la Cina:

- a) È ammessa da tutti i macelli riconosciuti, solo alcune parti anatomiche possono essere esportate e devono essere scortate da un certificato ufficiale il cui modello è concordato con le Autorità cinesi.
- b) I macelli che vogliono esportare in Cina devono essere iscritti in una lista speciale e rispettare requisiti aggiuntivi stabiliti dagli accordi con quel Paese.
- c) I macelli devono essere iscritti in una lista speciale ed i requisiti aggiuntivi sono sovrapponibili a quelli per l'export USA.

21) Controlli ufficiali relativi alla salmonella nei macelli di ungulati domestici di grandi dimensioni (oltre 15.000 Unità di bestiame) secondo l'art. 35 del Reg. (UE) 2019/627 e secondo quanto previsto dalle linee guida relative all'applicazione del Reg. (UE) 2019/627 (art. 35 e 36) in materia di controlli ufficiali relativi alla ricerca di Salmonella spp e Campylobacter spp sulle carcasse al macello:

- a) In ciascun macello si devono prelevare almeno 49 campioni casuali all'anno in aree diverse e con metodi diversi da quelli utilizzati dall'OSA.
- b) In ciascun macello si devono prelevare almeno 49 campioni casuali all'anno nelle aree e con i metodi stabiliti per ogni impianto dal Dipartimento veterinario.
- c) In ciascun macello si devono prelevare almeno 49 campioni casuali all'anno nelle stesse aree campione e con gli stessi metodi utilizzati dall'OSA.

22) Tra le strategie di campionamento del PNR (Piano Nazionale Residui), il piano mirato è relativo a:

- a) Campioni programmati in base a indicazioni regionali motivati da specifiche esigenze.
- b) Campioni programmati, prelevati da animali che possono essere considerati potenzialmente a rischio sulla base di alcune caratteristiche, quali specie, sesso ecc.
- c) Campioni eseguiti in seguito a fattori che possono indurre a sospettare la presenza di residui.

23) Regolamento (CE) 1/2005: quale di queste affermazioni è errata?

- a) Non si applica al trasporto di animali che non siano in relazione ad un'attività economica.
- b) Non si applica se il conducente è un allevatore iscritto.
- c) Si applica solo agli animali vertebrati vivi all'interno della Comunità.



- 24) Ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. quale dei seguenti è un criterio di igiene del processo nelle carni macinate?
- a) Salmonella spp.
  - b) Listeria monocytogenes.
  - c) E. coli.
- 25) Come sono suddivisi gli alimenti ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. nei confronti di L. monocytogenes:
- a) In una sola categoria, in quanto L. monocytogenes, come Salmonella spp., deve sempre essere assente.
  - b) In tre categorie: alimenti che supportano la crescita di L. monocytogenes, alimenti che non supportano la crescita di L. monocytogenes, ed alimenti ai fini medici nei quali deve sempre essere assente.
  - c) In due categorie: alimenti Ready to Eat, alimenti Ready to Cook.
- 26) Ai sensi del Regolamento (CE) 1169/2011, allegato II quale tra le seguenti sostanze non è considerata come un prodotto che provoca allergie o intolleranze?
- a) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  - b) Uova e prodotti a base di uova.
  - c) Maltodestrine a base di grano e siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici.
- 27) Quale tra i seguenti Regolamenti definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni?
- a) Regolamento (UE) 2016/1396
  - b) Regolamento (UE) 2073/2005
  - c) Regolamento (UE) 2015/1375
- 28) Ai sensi del Regolamento (CE) 1099/2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, gli operatori devono designare un responsabile della tutela del benessere animale:
- a) Per tutti i macelli riconosciuti.
  - b) Solo per macelli in cui vengono macellati annualmente più di 1.000 unità di bestiame (mammiferi).
  - c) Solo per macelli in cui vengono macellati annualmente tra le 10.000 e 100.000 unità di volatili e conigli.
- 29) Chi è l'autorità competente a livello locale?
- a) Il Direttore Generale dell'ASL che può conferire deleghe;
  - b) Tutto il personale medico e veterinario, sanitario o del comparto addetto ai controlli esclusi quindi gli operatori tecnici ed il personale amministrativo.
  - c) Tutto il personale in possesso della qualifica di U.P.G. ai sensi degli art. 55 e 57 del C.P.P.
- 30) Il Reg. CE 1831/2003 stabilisce i tenori massimi di:
- a) Dei residui di antibiotici nelle carni.
  - b) Degli additivi utilizzati negli alimenti.
  - c) Alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

