

PROVA N. 1 (pag.1)

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

- 1) **Valutazione al macello dell'idoneità al trasporto dei bovini;**
- 2) **Malattie e lesioni cutanee del suino osservabili al macello, rilevanti e non rilevanti per l'assegnazione delle carni;**
- 3) **Sottoprodotti di origine animale (SOA) in un macello di bovini: elementi attesi nella procedura aziendale e verifica in campo da parte del Veterinario ufficiale.**

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

- 1) **Nella classificazione delle sostanze ricercate nell'ambito del PNR (Piano Nazionale per la ricerca di Residui), quelle di Categoria A sono:**
 - a) medicinali veterinari e agenti contaminanti;
 - b) sostanze a effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate;
 - c) sostanze vietate.
- 2) **Per esportare prodotti a base di carne cotti verso un Paese extra CEE, è sempre necessaria l'iscrizione in apposita lista da parte della ditta interessata**
 - a) vero, con l'esclusione dei Paesi appartenenti al Mercosur;
 - b) falso; è sufficiente che la ditta dimostri di soddisfare i requisiti richiesti dal Paese verso cui esporta;
 - c) dipende da Paese a Paese.
- 3) **Sindrome sgombroide da consumo di prodotti ittici alterati: quale di queste affermazioni è corretta?**
 - a) si verifica solo quando il prodotto contiene istamina a livelli superiori al limite di 200 mg/Kg. stabilito dal Reg. (CE) 2073/2005;
 - b) si verifica sempre quando il prodotto contiene istamina a livelli superiori al limite di 200 mg/Kg. stabilito dal Reg. (CE) 2073/2005 anche se spesso non viene diagnosticata;
 - c) dipende dalla sensibilità individuale.
- 4) **Secondo il Reg. (CE) 854/2004 la bollatura sanitaria in un macello di suini può essere apposta:**
 - a) anche prima del risultato dell'esame per la ricerca delle trichine purché le carni non siano commercializzate;
 - b) solo se è già in corso l'esame per la ricerca delle trichine, quando previsto;
 - c) anche subito dopo l'esame post mortem se i suini provengono da un allevamento testato più volte, a distanza di tempo, nello stesso macello, con esito favorevole.

PROVA N. 1 (pag.2)

- 5) **Un criterio di sicurezza alimentare secondo il Reg. (CE) 2073/2005:**
- a) E' il limite microbiologico oltre il quale una materia prima non può essere utilizzata per produrre alimenti;
 - b) Definisce un limite microbiologico da rispettare in tutte le fasi della produzione;
 - c) Definisce l'accettabilità di un prodotto immesso sul mercato.
- 6) **A livello domestico in quale modo è possibile inattivare le larve di Anisakis nei pesci e cefalopodi freschi da consumare crudi o poco cotti a livello domestico ?**
- a) marinatura per almeno 24 ore;
 - b) congelamento per almeno 96 ore a -18°C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle
 - c) congelamento per almeno 48 ore a -18°C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle
- 7) **Ai fini dell'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare, chi è l'autorità competente a livello locale?**
- a) Il Direttore Generale dell'ASL che però può delegare altri soggetti;
 - b) Tutto il personale medico e veterinario, sanitario o del comparto, incaricato formalmente dei controlli sugli alimenti;
 - c) Tutto il personale in possesso della qualifica di U.P.G. ai sensi degli art. 55 e 57 del C.P.P..
- 8) **Nel codice penale sono delitti dei pubblici ufficiali contro l'amministrazione:**
- a) Il peculato, la concussione e l'oltraggio a pubblico impiegato;
 - b) Il rifiuto di atti d'ufficio;
 - c) La corruzione e la frode.
- 9) **Il Reg. CE 1831/2003 stabilisce i tenori massimi accettabili negli alimenti di alcuni contaminanti quali:**
- a) PCB, diossine e farmaci veterinari;
 - b) nitrato, micotossine e metalli;
 - c) farmaci veterinari, additivi alimentari, PCB e diossine.

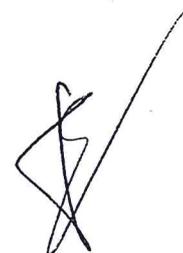
10/09/2018 Prova estratta

SPH

10/03/2018

PROVA ESTRATTA





PROVA N. 2 (pag.1)

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

- 1) **Ispezione post mortem nei bovini e giudizio sulla trasportabilità dell'animale ai sensi del Reg.1/2005;**
- 2) **Lesioni e malattie del fegato di suino riscontrate al macello: decisioni ispettive;**
- 3) **Come verificare l'attuazione di un piano SSOP in un impianto di macellazione iscritto nella lista degli autorizzati ad esportare verso gli USA.**

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

- 1) **Piano Nazionale Residui: il sequestro cautelativo della carcassa o del prodotto campionato 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.
- 2) **L'art.54 del Regolamento 882/04 al capo I "Misure nazionali d'attuazione" prevede:**
 - a) Le modalità di tenuta delle liste degli impianti riconosciuti da parte degli stati membri;
 - b) Le azioni in caso di non conformità alla normativa;
 - c) Le regole nazionali per fissare le sanzioni minime.
- 3) **Il Reg (CE) 2073/2005 definisce i criteri di sicurezza alimentare e di igiene del processo. Quale di queste affermazioni è falsa?**
 - a) I criteri di sicurezza alimentare definiscono i limiti microbiologici degli alimenti immessi sul mercato;
 - b) I criteri d'igiene di processo fissano limiti indicativi oltre i quali il produttore deve attuare azioni correttive;
 - c) Se il produttore supera un limite microbiologico d'igiene di processo deve avvertire l'Autorità Competente.
- 4) **Il Reg (CE) 1881/2006 stabilisce i tenori massimi di:**
 - a) Istamina nei prodotti della pesca;
 - b) Enterotossina stafilococcica nel formaggio;
 - c) Mercurio nel tonno.
- 5) **Reg. (CE) 1099/2009: i dispositivi a proiettile captivo penetrante sono utilizzabili per lo stordimento di:**
 - a) Bovini, equidi, suini e lagomorfi;
 - b) Tutte le specie animali;
 - c) Bovini ed equidi in macello e suini in caso di macellazione familiare.

PROVA N. 2 (pag.2)

6) Ritiro o richiamo di un alimento non conforme

- a) 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;
- b) nessuna, sono sinonimi nel testo originale in inglese della norma;
- c) 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.

7) Nel Codice Penale, l'art. 515 "frode" è annoverato tra:

- a) i delitti contro l'industria ed il commercio;
- b) i delitti contro l'incolumità pubblica;
- c) i delitti contro la persona.

8) Se un prodotto alimentare importato in Italia dalla Cina non è etichettato conformemente, chi è il responsabile di tale non conformità:

- a) Il produttore nel paese d'origine;
- b) L'importatore in UE;
- c) Le Autorità Sanitarie del PIF (Punto di Ispezione Frontaliero).

9) Il Regolamento (CE) 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento non si applica:

- a) Alle operazioni di spopolamento per le epizootie;
- b) Nei macelli autorizzati USA dove prevale la norma specifica;
- c) Durante gli esperimenti scientifici eseguiti sotto il controllo di un autorità competente.

10/09/2018 Prova non estratta

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

10/09/2018 Prova non estratta

[Handwritten signature]

PROVA N. 3 (pag.1)

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

- 1) **L'ispezione ante mortem dei suini;**
- 2) **La macellazione speciale d'urgenza dei bovini (MSU): compiti del veterinario ufficiale al macello;**
- 3) **Lesioni e malattie del fegato di bovino riscontrate al macello: le decisioni ispettive.**

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

- 1) **Tra le strategie di campionamento del PNR (Piano Nazionale per la ricerca di 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.
- 2) **Quale affermazione è corretta:**
 - a) alcuni Paesi terzi riconoscono la legislazione comunitaria equivalente alla loro, non richiedono l'inserimento dell'impianto in apposita lista e i prodotti esportati sono accompagnati da certificazione generica;
 - b) alcuni Paesi terzi (a seconda della tipologia di prodotto da esportare) non riconoscono la legislazione comunitaria equivalente alla loro, richiedono l'inserimento in lista dell'impianto e i prodotti devono essere scortati da certificato "ad hoc";
 - c) Entrambe le precedenti.
- 3) **Articoli del Codice Penale che colpiscono reati in materia di alimenti:**
 - a) 442, 443 e 444 CP;
 - b) 438, 442 e 444 CP;
 - c) 439, 442 e 444 CP.
- 4) **Il criterio di igiene del processo secondo il Reg. (CE) 2073/2005:**
 - 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.

PROVA N. 3 (pag.2)

- 5) 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:
- Deve essere distrutto;
 - Può essere sottoposto a cernita o altro trattamento fisico;
 - Può essere diluito con un alimento conforme della stessa natura al fine di rientrare nei parametri.
- 6) Il Reg. (CE) 1099/2009 fissa i limiti minimi di corrente elettrica applicata alla testa per l'elettroanestesi: Quali parametri sono corretti ?
- Suini 1 A – Polli 240 mA- Tacchini 400mA;
 - Bovini oltre i 6 mesi 1,28 A – Suini 1,30 A – Ovini e caprini 1,00A;
 - Suini grassi 2,00A – Polli 100mA – Tacchini 600mA.
- 7) Secondo quanto disposto dal Reg. CE 1333/2008, l'utilizzo di Nitriti (E249-E250) non è MAI consentito in:
- Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico;
 - Carne fresca;
 - Preparazioni a base di carne.
- 8) Regolamento (CE) 1/2005: quale affermazione è falsa?
- Non si applica al trasporto di animali che non siano in relazione ad un'attività economica;
 - Non si applica se il conducente è un allevatore iscritto;
 - Si applica solo agli animali vertebrati.
- 9) Un Regolamento comunitario:
- Deve essere recepito dal Parlamento per essere esecutivo;
 - Deve essere tramutato in una Direttiva nei tempi stabiliti dal Regolamento stesso;
 - E' legge in tutto il territorio dell'Unione ma le eventuali sanzioni sono stabilite con legge nazionale.

10/09/2018

Prova non estratta

[Handwritten signature]

10/09/2018

Prova non estratta

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]