



Commissione esaminatrice del Concorso pubblico, per titoli ed esami, per n. 1 posto di Dirigente Veterinario – disciplina “Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati”, con sede presso le articolazioni del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale

PROVA SCRITTA N. 1

1. Dopo lo sbarco e il trasferimento al primo stabilimento a terra, il successivo trasporto, conservazione ed esposizione per la vendita dei prodotti freschi della pesca non lavorati deve avvenire
 - A. Sotto ghiaccio in contenitori che consentano l’evacuazione dell’acqua derivante dalla fusione del ghiaccio
 - B. In contenitori in acqua refrigerata che consentano di mantenere il pesce alla temperatura del ghiaccio in fusione
 - C. Entrambe le precedenti

2. Il limite massimo M del criterio di sicurezza alimentare E. Coli definito dal Regolamento (CE) 2073/2005 per i molluschi bivalvi vivi è pari a
 - A. 230 MPN/100 gr di polpa e liquido intervalvare
 - B. 700 MPN/100 gr di polpa e liquido intervalvare
 - C. 460 MPN/100 gr di polpa e liquido intervalvare

3. Esiste un limite di concentrazione massima di mercurio nei prodotti della pesca stabilito per legge
 - A. Sì
 - B. No
 - C. Esistono due limiti diversificati a seconda della specie ittica

4. Le linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca, approvate dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, repertorio atti 195/CSR del 5 novembre 2015, definiscono come piccolo quantitativo di prodotti primari che può essere escluso dall’ambito di applicazione del regolamento (CE) 852 ai fini della vendita diretta al consumatore finale o ai laboratori di commercio/somministrazione in ambito locale
 - A. Prodotti della pesca freschi fino ad un massimo di 100 Kg/giorno per imbarcazione
 - B. Prodotti della pesca freschi fino ad un massimo di 50 Kg/giorno per imbarcazione
 - C. Prodotti della pesca freschi fino ad un massimo di 150 Kg/giorno per imbarcazione

5. Il regolamento comunitario che disciplina specifiche modalità di etichettatura dei prodotti della pesca è
 - A. Regolamento UE 1379/2013 del 11 dicembre 2013
 - B. Regolamento CE 2073/2005 del 15 novembre 2005
 - C. Regolamento CE 1069/2009 del 21 ottobre 2009

6. Oltre che per i prodotti della pesca interi utilizzati direttamente per la preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano, il regolamento 2074/2005 fissa un valore limite di azoto basico volatile totale anche per quale seguente categoria di specie ittica
 - A. *Sebastes* spp.

- B. Lophidi
- C. Hippoglossus spp.

7. Il controllo della presenza di parassiti visibili nei prodotti ittici deve essere effettuato dall'addetto in caso di eviscerazione manuale

- A. A campione
- B. Sistematicamente in modo continuativo
- C. Solo sulle specie maggiormente a rischio

8. Le specie ittiche associate dal Regolamento (CE) 2073/2005 a un tenore elevato di istidina sono tra le altre

- A. Engraulidi – Clupeidae – Pomatomidae
- B. Xiphidae – Trichiuridae - Mugilidae
- C. Entrambe le precedenti

9. I molluschi provenienti da zone di produzione di classe B o C possono essere immessi sul mercato solo

- A. Dopo un trattamento di depurazione o di stabulazione di lunga durata
- B. Per essere inviati a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere sottoposti ad un trattamento termico per l'eliminazione dei microorganismi patogeni
- C. Entrambe le precedenti

10. E' possibile campionare prodotti ittici diversi dalla salsa di pesce in unica unità campionaria per la ricerca di istamina

- A. Mai
- B. Solo in caso di campionamento di specie diverse da quelle indicate dal regolamento CE 2073/2005 quali specie a rischio istamina
- C. In caso di campionamento di un unico pesce o in caso di intervento a seguito di intossicazione alimentare ove non sia disponibile una sufficiente quantità di prodotto

11. In quale sezione del reg 853/2004 si parla di "latte crudo e prodotti lattiero-caseari trasformati"?

- A Sezione III
- B Sezione IX
- C Sezione XIV

12. L'intesa stato regioni n. 212/CSR del 10/11/2016 prevede frequenze minime di controllo per gli stabilimenti riconosciuti di trasformazione di PBL?

- A Si
- B No
- C Solo in stabilimenti che lavorano più di 50.000 q.li latte/anno

13. Quale documento normativo definisce parametri microbiologici specifici per il latte crudo destinato al consumo umano diretto?

- A regolamento CE 2073/2005
- B regolamento CE 853/2004
- C OM 10 dicembre 2008

14. Quali sono i limiti previsti dal regolamento 2073/2005 per Listeria monocitogenes in formaggi stagionati che non costituiscono terreno favorevole alla crescita?

- A assenza in 25 gr
- B ≤ 100 ufc/gr
- C ≤ 11 ufc/gr

15. Il campionamento di PBL ai sensi del regolamento 2073/2005 in caso di ricerca di metalli pesanti prevede l'utilizzo di sacchetti sterili?

- A Si sempre
- B Il regolamento 2073/2005 non disciplina il campionamento di metalli pesanti
- C solo in caso di prelievo di formaggi a base di latte crudo di capra

16.I ruminanti macellati senza stordimento devono:

- A. Essere immobilizzati individualmente
- B. Essere immobilizzati individualmente e meccanicamente
- C. Essere immobilizzati con sistemi che non provochino sofferenze inutili

17. Gli operatori assicurano controlli regolari per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità:

- A. Subito dopo lo stordimento
- B. Nel periodo compreso tra fine processo stordimento e la morte
- C. Nel periodo compreso tra stordimento e prima della iugulazione

18.Il responsabile della tutela del benessere animale :

- A. Nel caso di nei macelli che macellano annualmente meno di 1000 unità di bestiame coincide con il responsabile legale del macello
- B. È obbligatorio nei macelli che macellano annualmente più di 1000 unità di bestiame e non può coincidere con il responsabile legale del macello
- C. E' obbligatorio nei macelli che macellano annualmente più di 1000 unità di bestiame e può coincidere con il responsabile legale del macello

19.Ai sensi del Reg.CE 2073/05 è obbligatorio effettuare campioni per ricerca di L. monocytogenes nelle aree di lavorazione ?

- A. Sì,ma anche sulle attrezzature
- B. Sì, ma solo negli impianti che esportano negli USA
- C. Sì, negli impianti che producono alimenti pronti

20.Per effettuare una corretta valutazione della shelf-life di un prodotto a base di carne cosa ritenete di dover esaminare :

- A. dati caratteristici del prodotto; dati storici aziendali; dati di letteratura scientifica e modelli predittivi microbiologici
- B. specifici studi di laboratori su durabilità e challenge test , anche in condizioni di abuso di temperatura
- C. entrambe le precedenti

21.Nella Dichiarazione di Conformità del materiale a contatto diretto con un prodotto alimentare , quali elementi debbono essere obbligatoriamente presenti?

- A. utilizzo carta intestata della Ditta che dichiara; identificazione del MCA; indicazione della destinazione d'uso; nome, funzione e firma del responsabile incaricato.
- B. utilizzo carta intestata della Ditta che dichiara; identificazione del MCA; indicazione della destinazione d'uso; indicazione delle sostanze con restrizione e eventuali sostanze a doppio uso contenute; nome, funzione e firma del responsabile incaricato; timbro aziendale.
- C. utilizzo carta intestata della Ditta che dichiara; identificazione del MCA; indicazione della destinazione d'uso; indicazione delle sostanze con restrizione e eventuali sostanze a doppio uso contenute; nome, funzione e firma del responsabile incaricato; conforme a Reg CE 1935/2004.

22.E' obbligatorio effettuare audit su aspetti relativi al benessere degli animali in tutti gli stabilimenti di macellazione oppure è programmabile in base al livello di rischio?

- A. Si è obbligatorio effettuarli su tutti gli stabilimenti di macellazione ai sensi delle LLGG ministeriali 10.11.2016.
- B. Non è obbligatorio, possono essere effettuati in base alle criticità rilevate e ai dati storici.
- C. Viene fatta una programmazione in base al livello di rischio e alle indicazioni fornite dalle LLGG ministeriali 10.11.2016.

23. Ai sensi del Reg. (CE) 2074/2005 è obbligatorio o facoltativo comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni, all'azienda di provenienza degli animali inviati al macello? e in quali casi almeno :

- A. Obbligatorio: in caso di patologie; rilevazioni relative al benessere ; in caso di carcasse dichiarate in parte o in tutto non idonee al consumo umano. Facoltativo : a seguito di risultati di laboratorio (microbiologici, chimici, sierologici, ecc.); in caso di animali consegnati sporchi.
- B. Obbligatorio: in caso di patologie; rilevazioni relative al benessere; in caso di animali consegnati sporchi; in caso di carcasse dichiarate in parte o in tutto non idonee al consumo umano; a seguito di risultati di laboratorio (microbiologici, chimici, sierologici, ecc.).
- C. Obbligatorio: in caso di patologie; rilevazioni relative al benessere ; in caso di carcasse dichiarate in parte o in tutto non idonee al consumo umano; a seguito di risultati di laboratorio (microbiologici, chimici, sierologici, ecc.). Facoltativo: in caso di animali consegnati sporchi.

24. E' permesso l'uso di nitriti e nitrati nei prodotti a base di carne trattati termicamente e in che quantità massima?

- A. Si nitriti e nitrati, massimo 150 mg/kg (dose massima complessiva che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e solo nitriti massimo 100 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) nei prodotti a base di carne sterilizzati ($F_0 > 3.00$)
- B. Si nitriti, massimo 150 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e nitriti massimo 100 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) nei prodotti a base di carne sterilizzati ($F_0 > 3.00$)
- C. Si nitriti, massimo 150 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e nitriti e nitrati massimo 100 mg/kg (dose massima complessiva che può essere aggiunta durante la fabbricazione) nei prodotti a base di carne sterilizzati ($F_0 > 3.00$)

25. In un campione ufficiale il rilevamento di *Listeria monocytogenes* in quantità inferiore a 100 ufc/g in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* in un prodotto immesso sul mercato durante il periodo di conservabilità è:

- A. Valutato come non regolamentare (esito sfavorevole)
- B. Valutato come regolamentare (esito favorevole)
- C. Valutato come regolamentare se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità

26. Ai sensi del regolamento CE 178/2002 art. 19, per richiamo si intende:

- A. ritiro dal mercato di un prodotto considerato a rischio che non è più sotto il controllo diretto del produttore ma che non è ancora stato distribuito al consumatore
- B. ritiro dal mercato di un prodotto considerato a rischio che non è più sotto il controllo diretto del produttore e che è stato distribuito al consumatore

C. una metodologia per la gestione dei prodotti alimentari scaduti

27. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva alla produzione primaria devono rispettare:

A. i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I del regolamento CE 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

B. solo i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del regolamento CE 852/2004

C. i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del regolamento CE 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

28. Le temperature minime di conservazione e trasporto delle carni definite nella sez. I cap. VII all. III del regolamento CE 853/2004 si riferiscono:

A. alla temperatura a cuore del prodotto

B. alla temperatura dell'aria dei locali di stoccaggio o dei vani dei mezzi di trasporto misurata mediante sonde poste nel luogo termicamente più sfavorevole

C. In tutta la carne

29. I requisiti generali e specifici applicabili al trasporto dei prodotti alimentari sono definiti:

A. dal regolamento CE 178/2002

B. dal regolamento CE 852/2004

C. dal regolamento CE 853/2004

30. Ai sensi del regolamento CE 178/2002 art. 19, l'operatore del settore alimentare che attiva un ritiro deve informare le autorità competenti:

A. sì sempre

B. no

C. solo nei casi in cui il pericolo sia grave e il prodotto sia già stato distribuito al consumatore finale

Brescia, 20 marzo 2018

La Commissione Esaminatrice