



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. 2

1. Ai sensi del regolamento CE 853/2004 gli operatori della pesca che effettuano la conservazione dei prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono mantenere i prodotti alla temperatura di
 - A. Tra 4° e 8°C
 - B. Vicina alla temperatura di fusione del ghiaccio
 - C. Dipende dal prodotto ittico

2. In caso di spedizione da una zona di stabulazione/centro di depurazione a uno stabilimento di spedizione, i lotti di molluschi bivalvi vivi devono essere scortati da
 - A. Un documento di registrazione conforme a quanto previsto dal regolamento (CE) 853/2004
 - B. Un certificato sanitario redatto dall'Autorità Competente
 - C. Entrambi i precedenti

3. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare l'etichetta apposta su ogni imballaggio di MBV che non siano imballati in colli per la vendita al minuto
 - A. Per almeno 60 giorni dalla consegna del lotto
 - B. Per almeno 30 giorni dall'esaurimento della partita
 - C. Fino all'esaurimento del lotto

4. I prodotti della pesca congelati devono essere conservati alla temperatura almeno di
 - A. - 20°C
 - B. - 18°C
 - C. - 15°C

5. Tra i prodotti ittici, quale tipologia contiene di norma livelli più elevati di metilmercurio
 - A. pesci a dieta erbivora
 - B. crostacei e gasteropodi
 - C. pesci predatori all'apice della catena alimentare

6. A quale livello della produzione/trasformazione della carni di pollame si applica il Criterio di igiene di processo previsto dal Reg. (CE) 2073/05 per la ricerca di Campylobacter:
 - A. A livello di macello, esclusivamente su polli da carne
 - B. A livello di laboratorio di sezionamento, su tutto il pollame
 - C. Nessuna delle precedenti

7. Il regolamento CE che definisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari, tra cui i prodotti ittici, è
 - A. Il Regolamento CE 333/2007 del 28 marzo 2007
 - B. Il Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002
 - C. Il Regolamento CE 2073/2005 del 15 novembre 2015

8. I prodotti della pesca sottoposti a congelamento in quanto destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi devono riportare la seguente indicazione su etichetta o documenti commerciali

- A. Prodotto scongelato
- B. Nessuna indicazione essendo il trattamento effettuato per ragioni sanitarie
- C. Conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 allegato III sez. VII cap. III lettera d punto 3

9. Quale regolamento comunitario disciplina le modalità di etichettatura dei PBL?

- A Regolamento CE 882/2004
- B Regolamento CE 1169/2011
- C Regolamento CE 1069/2009

10. In quale regolamento è previsto l'obbligo di rintracciabilità da parte dell'OSA ed OSM?

- A Regolamento CE 178/2002
- B Regolamento CE 882/2004
- C Regolamento CE 142/2011

11. Per gli stabilimenti riconosciuti che lavorano PBL è richiesta la pianificazione in autocontrollo la ricerca di aflatossina M1 nel latte di raccolta in ingresso?

- A Sì
- B No
- C Solo in caso di emergenze straordinarie

12. Reg CE 853/2004 Allegato III sez. IX, la catena del freddo dev'essere mantenuta durante il trasporto e all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione, in caso di raccolta giornaliera, nel caso la trasformazione avvenga entro le due ore successive la mungitura, la temperatura del latte non deve superare:

- A 6°C
- B 10°C
- C gli operatori non sono tenuti a rispettare i requisiti termici.

13. Reg CE 853/2004 Allegato III sez. IX cap II gli operatori del settore alimentare che fabbricano prodotti lattiero-caseari devono porre in atto procedure intese a garantire che, immediatamente prima della trasformazione:

- A il latte crudo di vacca utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un tenore di germi a 30°C inferiore a 300.000 per ml
- B il latte crudo di vacca utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un tenore di germi a 30°C inferiore a 100.000 per ml
- C il latte crudo di vacca utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un tenore di germi a 30°C inferiore a 100.000 per ml, valore di una media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

14. Durante l'abbattimento e le operazioni correlate devono:

- A. Essere risparmiate agli animali ansie o sofferenze evitabili ,evitando loro cadute e scivolamenti
- B. Essere evitate situazioni che possano provocare ferite agli animali
- C. Essere risparmiate agli animali dolori, ansie o sofferenze evitabili

15. Gli operatori provvedono affinché gli animali siano collocati in dispositivi di immobilizzazione :

- A. Solo quando la persona preposta allo stordimento è pronta a stordirli quanto più rapidamente possibile
- B. Solo quando la persona preposta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o a dissanguarli quanto più rapidamente possibile

- C. Solo nel caso di dispositivi di immobilizzazione della testa, solo quando la persona preposta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o a dissanguarli quanto più rapidamente possibile

16. Ai sensi dell'art. 54 del Reg. (CE) 882/04 l'autorità competente può:

- A. Sospendere o ritirare i certificati di idoneità, rilasciati ai sensi del Reg. (CE) 1099/09, ad una persona che non dimostri più un'idoneità, una conoscenza o una consapevolezza delle sue funzioni sufficienti per svolgere le operazioni per le quali il certificato è rilasciato
- B. Sospendere o ritirare i certificati di idoneità, rilasciati ai sensi del Reg. (CE) 1099/09, ad una persona che non dimostri più un'idoneità, una conoscenza o una consapevolezza delle sue funzioni sufficienti per svolgere le operazioni per le quali il certificato è rilasciato a condizione che per tali ragioni sia stato sanzionato
- C. La sospensione o il ritiro dei certificati di idoneità, rilasciati ai sensi del Reg. (CE) 1099/09, ad una persona che non dimostri più un'idoneità, una conoscenza o una consapevolezza delle sue funzioni sufficienti per svolgere le operazioni per le quali il certificato è rilasciato, deve essere effettuata, previa proposta dell'autorità competente, dal CREMBA

17. Il numero delle unità campionarie da considerare nei piani di campionamento ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 può essere ridotto?

- A. Sì, solo se l'operatore può documentare l'applicazione di procedure efficaci basate sui principi HACCP
- B. Sì, nel caso l'operatore possa documentare l'applicazione di procedure efficaci basate sui principi HACCP e solo per i campioni di cui all'allegato I
- C. Sì, sia per i campioni di cui all'allegato I e II, ma solo dopo aver acquisito il parere da parte dell'Autorità competente

18. Che requisiti debbono avere le pelli di ruminanti di allevamento perché possano essere considerate "materie prime" per la produzione di gelatina alimentare e come devono essere trasportate e immagazzinate?

- A. devono essere scortate da dichiarazione del titolare del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza
- B. devono essere scortate da dichiarazione del veterinario del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e sono trasportate a temperatura ambiente in quanto vengono successivamente salate
- C. devono essere scortate da dichiarazione del veterinario del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, per mantenere la catena del freddo come per le carni

19. Nella Dichiarazione di Conformità del materiale a contatto diretto con un prodotto alimentare quali sono i riferimenti legislativi obbligatori?

- A. Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg.(CE) 10/2011
- B. Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg.(CE) 10/2011; D.M. 21.03.1973
- C. Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg.(CE) 10/2011;D.M. 21.03.1973; D.M.18.04.2007

20. Nell'ambito di un piano HACCP cosa si intende per "VERIFICA", per "VALIDAZIONE", per "RIESAME" .

- A. Verifica : controllare che si faccia quello che si è stabilito di fare , ad es. la verifica del corretto monitoraggio di un CCP o di una SSOP .Validazione : certificazione da Ente terzo, ad esempio la validazione di un limite critico di un CCP, la validazione della shelf life di un prodotto , ecc. Riesame : controllo, almeno annuale, da parte di Ente terzo, che prende in considerazione dati relativi a reclami, non conformità, registrazioni di CCP, schede SSOP, esami di laboratorio, audit su fornitori, report di audit esterni, report di NC da parte dell'Autorità competente, ecc.
- B. Verifica : controllare che si faccia quello che si è stabilito di fare , ad es. la verifica del corretto monitoraggio di un CCP o di una SSOP , si può fare documentalmente, con osservazione diretta , strumentalmente. Validazione : valutare se quello che si è stabilito di fare va ancora bene, ad esempio si fa la validazione di un limite critico di un CCP, si valida un piano di autocontrollo all'inizio di nuove produzioni, dopo ogni cambiamento significativo di produzione, tipologie, fornitore , ecc. Riesame : si controlla almeno annualmente il piano di autocontrollo , prendendo in considerazione dati relativi a reclami, non conformità, registrazioni di CCP, schede SSOP, esami di laboratorio, audit su fornitori, report di audit esterni, ecc.
- C. Verifica : controllare che l'OSA faccia quanto ha stabilito in procedura, ad es. la verifica del corretto monitoraggio di un CCP o di una SSOP , deve essere fatta dall'Autorità competente . Validazione : valutazione da persona diversa da quella che ha identificato un limite critico di un CCP, una procedura, un piano di autocontrollo ,ecc. se quello che è stato stabilito di fare risponde ai requisiti. Riesame : controllo, almeno annuale, da parte di Ente terzo, che prende in considerazione dati relativi a reclami, non conformità, registrazioni di CCP, schede SSOP, esami di laboratorio, audit su fornitori, report di audit esterni, report di NC da parte dell'Autorità competente, ecc.

21. Gli animali non positivi ,provenienti da allevamenti infetti da TBC, devono essere inviati al macello:

- A. In vincolo sanitario
- B. Senza vincolo sanitario, ma con segnalazione su modello IV con firma del veterinario ufficiale
- C. In vincolo sanitario e abbattuti separatamente

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

- A. Sì, nitriti e nitrati 150 mg/kg(dose massima complessiva che può essere raggiunta nel prodotto finito)
- B. Sì, nitriti massimo 150 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e nitrati massimo 150 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione)

- C. Si nitriti e nitrati massimo 150 mg/kg(dose massima complessiva che può essere aggiunta durante la fabbricazione)

23. In un campione ufficiale il rilevamento di Salmonella typhimurium o Salmonella enteritidis in carne fresca di pollame in un prodotto immesso sul mercato durante il periodo di conservabilità è:

- A. Valutato come regolamentare(esito favorevole)
- B. Valutato come non regolamentare(esito sfavorevole)
- C. Valutato come regolamentare solo se sull'etichetta è indicato che deve essere consumato solo previa accurata e completa cottura a temperatura non inferiore a 75°C a cuore del prodotto

24. Quale decreto normativo individua le sanzioni da applicare in caso di non conformità ai requisiti di cui ai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004:

- A. D.lgs 193 del 6 novembre 2007
- B. DPR 327 del 26 marzo 1980
- C. D.lgs 31 del 2 febbraio 2001

25. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse 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 alla parte A dell'allegato I 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.

26. L'obbligo per gli Operatori del Settore Alimentare dell'attuazione, della predisposizione e del mantenimento di procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP è stabilito:

- A. dal regolamento CE 178/2002
- B. dal regolamento CE 852/2004
- C. dal regolamento CE 853/2004

27. Il regolamento che fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali è:

- A. il regolamento CE 178/2002
- B. il regolamento CE 882/2004
- C. il regolamento CE 852/2004

28. Quale disposizione normativa individua le Autorità Competenti ai fini dell'applicazione dei regolamenti comunitari sulla sicurezza degli alimenti:

- A. D.lgs 193 del 6 novembre 2007
- B. DPR 327 del 26 marzo 1980
- C. D.lgs 31 del 2 febbraio 2001

29. E' permesso l'uso di nitriti e nitrati nei prodotto 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($F_0 > 3.00$)

30. I molluschi bivalvi vivi al momento della vendita possono contenere livelli di biotossine marine

- A. Non devono contenere biotossine marine
- B. Inferiori ai limiti definiti con regolamento CE 853/2004
- C. Inferiori ai limiti definiti con regolamento CE 2073/2005

Brescia, 20 marzo 2018

La Commissione Esaminatrice