



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. 3

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. E' vietato immettere sul mercato della Unione Europea prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi appartenenti alle seguenti famiglie?
 - A. Tetraodontidae e Diodontidae
 - B. Molidae e Canthigasteridae
 - C. Entrambe le precedenti

4. Il campionamento di specie ittiche con alto tenore di istidina per la ricerca di istamina prevede il prelievo di
 - A. 9 unità campionarie
 - B. 5 unità campionarie
 - C. 3 unità campionarie

5. 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

6. Il regolamento (CE) 2073/2005 prevede per prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti quali criteri di igiene di processo
 - A. E. Coli e Stafilococchi coagulasi positivi
 - B. Enterobatteriacee e Stafilococchi coagulasi positivi
 - C. E. Coli e enterobatteriacee

7. I prodotti della pesca appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato:
 - A. No, la commercializzazione è vietata
 - B. Sì, in forma di prodotti freschi, preparati congelati o trasformati senza restrizioni
 - C. Sì, in forma di prodotti freschi, preparati congelati o trasformati, solo se confezionati o imballati ed opportunamente etichettati

8. Con riferimento alla categoria alimentare molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi, E. Coli è previsto nel regolamento CE 2073/2005 quale:
- A. Criterio di sicurezza alimentare
 - B. Criterio di igiene del processo
 - C. E' presente in entrambi i capitoli
9. Secondo il parere del MinSAI n. 13 del 10.06.2013, sulla base delle evidenze ad oggi disponibili, in caso di lavorazione di latte non conforme per valori di aflatossina M1, quali sono i coefficienti di concentrazione da considerare per i formaggi a pasta dura?
- A. 3,00
 - B. 5,50
 - C. 2,50
10. Secondo il parere espresso dall'Istituto Superiore di Sanità 30360 del 21/07/2017, nei casi di vendita diretta di latte crudo, se l'analisi in autocontrollo dimostri una presenza di E.Coli VTEC in PCR, quali misure devono essere intraprese?
- A. immediata sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale.
 - B. solo in caso di conferma microbiologica si provvederà alla sospensione dell'autorizzazione alla vendita del latte crudo.
 - C. Nessuna delle precedenti
11. Secondo il Reg. CE 2073/2005, in quali casi è richiesta la determinazione della Salmonella spp sui prodotti a base latte?
- A. Sempre
 - B. Mai
 - C. Solo per i PBL ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione
12. Secondo il Reg.CE 2073/2005, in quale fase del processo produttivo è richiesto il campionamento di formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico, al fine della determinazione di E.Coli?
- A. Nella fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero di E.Coli sia il più alto
 - B. Alla fine del processo di lavorazione
 - C. In entrambe le fasi indifferentemente
13. Nel processo produttivo della mozzarella la temperatura dell'acqua di immersione della cagliata può essere considerato un CCP?
- A. Sì, sempre
 - B. Solo se il latte non viene preventivamente pastorizzato
 - C. Solo se l'OSA l'ha previsto nel proprio manuale di autocontrollo
14. I metodi di stordimento devono:
- A. Causare perdita di coscienza e di sensibilità che duri fino alla morte dell'animale
 - B. Causare perdita di coscienza
 - C. Causare morte istantanea
15. E' vietato sospendere o sollevare animali coscienti:
- A. Solo prima dello stordimento
 - B. In ogni caso
 - C. Con l'eccezione dei dispositivi di sospensione utilizzati per i volatili da cortile
16. Le condizioni relative al benessere degli animali di ogni partita devono essere valutate sistematicamente al momento dell'arrivo, dal responsabile della tutela del benessere animale?

- A. Sì, il responsabile della tutela del benessere animale deve presenziare sempre alle operazioni di macellazione
- B. Sì, dal responsabile della tutela del benessere animale o da una persona che renda conto direttamente al responsabile della tutela del benessere animale.
- C. Le condizioni relative al benessere degli animali possono essere valutate a campione, al momento dell'arrivo degli animali, dal responsabile della tutela del benessere animale o da suo delegato.

17. Per valutare l'accettabilità di una determinata partita di prodotti alimentari o di un processo, è possibile utilizzare metodi di analisi diversi e unità campionarie ridotte rispetto a quanto indicato dall'Allegato I del Reg.(CE) 2073/2005?

- A. Sì, previa valutazione e autorizzazione da parte dell'Autorità competente
- B. Sì, qualora sia specificato nel piano di autocontrollo
- C. No

18. Cosa prevede l'articolo 54 del Regolamento (CE) 882/2004, azioni in caso di non conformità alla normativa?

- A. Che l'Autorità Competente intervenga per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione, Nel decidere quali azioni intraprendere l'A.C. tiene conto della natura della N.C. e dei dati precedenti relativi all'OSA per quanto riguarda la NC. Tali azioni comprendono:
 - imposizione di procedure di igienizzazione
 - restrizione o divieto di immissione sul mercato, di importazione ed esportazione di mangimi, alimenti o animali
 - richiamo/ritiro dal mercato di mangimi o alimenti
 - utilizzo dell'alimento/mangime per fini diversi da quelli originariamente previsti
 - sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
 - qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dalla autorità Competente.
- B. Che l'Autorità Competente intervenga per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione, Nel decidere quali azioni intraprendere l'A.C. tiene conto della natura della N.C. e dei dati precedenti relativi all'OSA per quanto riguarda la NC. Tali azioni comprendono:
 - imposizione di procedure di igienizzazione
 - restrizione o divieto di immissione sul mercato, di importazione ed esportazione di mangimi, alimenti o animali
 - richiamo/ritiro dal mercato di mangimi o alimenti
 - utilizzo dell'alimento/mangime per fini diversi da quelli originariamente previsti
 - sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento.
- C. Che l'Autorità Competente intervenga per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione, Nel decidere quali azioni intraprendere l'A.C. tiene conto della natura della N.C. e dei dati precedenti relativi all'OSA per quanto riguarda la NC. Tali azioni comprendono:
 - imposizione di procedure di igienizzazione
 - restrizione o divieto di immissione sul mercato, di importazione ed esportazione di mangimi, alimenti o animali
 - richiamo/ritiro dal mercato di mangimi o alimenti
 - utilizzo dell'alimento/mangime per fini diversi da quelli originariamente previsti
 - sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
 - disposizioni che richiedano all'operatore di aumentare la frequenza dei propri controlli

- qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dalla autorità Competente.

19. In riferimento al Reg.(CE) 2023/2006 è fatto obbligo alle aziende di operare con procedure certificate ISO?

- A. Sì
- B. No
- C. sì è sufficiente l'ISO 9000

20. Dopo l'esecuzione dei compiti ispettivi al macello, di cui all'art.5 punti 1 e 2 del Reg.(CE) 854/2004, il veterinario ufficiale:

- A. comunica i risultati dell'ispezione; prende decisioni concernenti l'ICA; prende decisioni concernenti gli animali vivi; prende decisioni concernenti il benessere animale; prende decisioni concernenti la carne.
- B. comunica i risultati dell'ispezione; prende decisioni concernenti l'ICA; prende decisioni concernenti gli MSR; prende decisioni concernenti il benessere animale; prende decisioni concernenti la carne.
- C. comunica i risultati dell'ispezione; prende decisioni concernenti l'ICA; prende decisioni concernenti gli MSR; prende decisioni concernenti il benessere animale; effettua eventuali prove di laboratorio; prende decisioni concernenti la carne.

21. In caso di superamento del Limite critico di un CCP cosa deve fare l'OSA?

- A. Ritirare il prodotto dal mercato; riportare sotto controllo il CCP; identificare la causa della deviazione; prendere misure preventive per evitare il ripetersi della N.C.
- B. Segregare il prodotto coinvolto; riportare sotto controllo il CCP; identificare la causa della deviazione; prendere misure preventive per evitare il ripetersi della N.C.; rivalutare il piano HACCP.
- C. Avvisare l'Autorità competente; ritirare il prodotto dal mercato; riportare sotto controllo il CCP; identificare la causa della deviazione; prendere misure preventive per evitare il ripetersi della N.C.

22. E' permesso l'uso di cocciniglia nelle salsicce fresche e in che quantità massima?

- A. Sì, dose massima 120 mg/kg
- B. No
- C. Sì, dose massima 100 mg/kg

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. Il tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui al regolamento CE 853/2004 deve essere:

- A. Non superiore a 100mg/100gr di prodotto fresco
- B. Non superiore a 50mg/100gr di prodotto fresco
- C. Non superiore a 10mg/100gr di prodotto fresco

25. La decisione 2007/453/CE classifica paesi a rischio controllato BSE tra gli altri anche i seguenti paesi europei:

- A. Irlanda, Grecia, Francia
- B. Romania, Bulgaria, Polonia
- C. Portogallo, Spagna, Malta

26. Secondo il Reg.CE 882/2004 l'audit deve riguardare:

- A. Le procedure basate sul modello HACCP, verificando che le stesse garantiscano il rispetto dei requisiti richiesti al fine del raggiungimento degli obiettivi
- B. Le procedure GMP e SPS verificando che le stesse garantiscano il rispetto dei requisiti richiesti al fine del raggiungimento degli obiettivi
- C. Entrambe le precedenti

27. Cosa si intende per validazione del piano HACCP?

- A. ottenere evidenza dell'efficacia del piano HACCP
- B. applicazione di valutazioni per accertare che quanto previsto nel piano HACCP è effettivamente applicato
- C. entrambe le precedenti

28. Secondo il Reg.CE 2073/2005, "n" sono le unità campionarie che costituiscono il campione, "c" il numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M. Se per un determinato microrganismo n=5, c=2, m= 100 ufc/g e M= 1000 ufc/g, quale di questi esiti è conforme?

- A. unità campionarie: 1= 100 ufc/g, 2= 1000 ufc/g, 3= 1000 ufc/g, 4= 1000 ufc/g, 5= 100 ufc/g
- B. unità campionarie: 1= 10 ufc/g, 2= 10 ufc/g, 3= 10000 ufc/g, 4= 10 ufc/g, 5= 10 ufc/g
- C. unità campionarie: 1= 100 ufc/g, 2= 500 ufc/g, 3= 100 ufc/g, 4= 100 ufc/g, 5= 900 ufc/g

29. Esiste un limite di concentrazione massima di mercurio nei prodotti della pesca stabilito per legge

- A. Si
- B. No
- C. Esistono due limiti diversificati a seconda della specie ittica

30. 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

Brescia, 20 marzo 2018

La Commissione Esaminatrice