

**Concorso Pubblico per titoli ed esami per la copertura di n. 1 posto di Dirigente Veterinario disciplina di Area dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati (Area B), per le esigenze dell'Azienda USL di Modena.**

## **PROVE SCRITTE**

### **PROVA SCRITTA N. 1:**

1. Regolamento (CE) 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Il candidato definisca cosa si intende per stordimento, valutazione dell'efficacia dello stordimento, tipologie di macellazioni che consentono la deroga allo stordimento e condizioni di attuazione
2. Il candidato descriva la casistica che consente che la macellazione possa avvenire al di fuori del macello (macellazione speciale d'urgenza), veterinario a cui compete la visita ante mortem, verifiche che devono essere effettuate, elencazione sintetica delle informazioni contenute nel certificato che accompagna la carcassa al macello (Regolamento UE 628/2019 Allegato V)
3. Il candidato descriva quali sono le informazioni che il veterinario può desumere da un mod 4 (dichiarazione di provenienza e destinazione) con cui arriva al macello una partita di suini. Descriva con maggiore precisione le informazioni relative ai trattamenti e sulla catena alimentare (I.C.A.) in esso riportate.

### **PROVA SCRITTA N. 2**

1. Regolamento 2073/2005 C. Il candidato deve indicare cosa si intende per criteri microbiologici di igiene del processo, obiettivi che si pone questa attività di campionamento, adempimenti di competenza dell'operatore del settore alimentare (OSA) in caso di non conformità.
2. Regolamento (CE) 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento art. 15. Il candidato descriva cosa si intende per "maneggiamento e operazioni di immobilizzazione" dell'animale prima dello stordimento, quali sono le caratteristiche che devono garantire i dispositivi di immobilizzazione e quali sono i maneggiamenti e le operazioni di immobilizzazione vietati.
3. Il candidato descriva quali sono le categorie di sottoprodotti che possono essere presenti in un macello bovino, categoria di appartenenza e modalità di stoccaggio prima della spedizione.

### **PROVA SCRITTA N. 3**

1. Regolamento (CE) 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Il candidato descriva brevemente quali sono i metodi di stordimento consentiti nella macellazione del bovino e del suino
2. Il candidato descriva quali sono le informazioni che il veterinario può desumere da un mod 4 (dichiarazione di provenienza e destinazione) con cui arrivano i bovini in un macello. Descriva con maggiore precisione le informazioni relative ai trattamenti e sulla catena alimentare (I.C.A.) in esso riportate
3. Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 art. 14. Il candidato descriva sinteticamente cosa si intende per "Metodi e tecniche dei controlli ufficiali".

### **PROVA PRATICA**

#### **PROVA PRATICA N. 1**

1. Il candidato descriva, ai sensi dell'art. 23 del Reg. 627/2019 "Suini domestici", le modalità di ispezione post mortem da adottare in relazione alla sussistenza indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali (ulteriori manualità)
2. Il candidato descriva in modo sintetico quali sono le verifiche che il veterinario ufficiale effettua riguardo la corretta gestione del prerequisito "procedura di controllo degli animali infestanti e indesiderati" in uno stabilimento riconosciuto. Riferimento Accordo Stato Regioni relativo alle Linee guida applicative Regolamento 853/2004 CE

#### **PROVA PRATICA N. 2**

1. Il candidato descriva, ai sensi dell'art. 22 del Reg. 627/2019 "Solipedi domestici", le modalità di ispezione post mortem da adottare in relazione alla sussistenza indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali (ulteriori manualità)
2. Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla brucellosi e alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem: il candidato descriva quali sono le pratiche aggiuntive che devono essere poste in atto da parte del veterinario ufficiale ( artt. 33 e 34 Regolamento UE 2019/627 )

### PROVA PRATICA N. 3

1. Il candidato descriva, ai sensi dell'art. 19 del Reg. 627/2019 "Altri bovini (Bovini adulti)", le modalità di ispezione post mortem da adottare in relazione alla sussistenza indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali (ulteriori manualità)  
1.
2. Regolamento CE 1169/2011. Il candidato specifichi quali sono le informazioni che devono essere presenti in una etichetta di un prodotto alimentare confezionato posto in commercio (solo elenco)

### PROVA ORALE

#### DOMANDE

<b>1</b>	1) Cosa si intende per taratura degli strumenti di misura e quali sono gli strumenti normalmente soggetti a taratura?
	2) Elencare i difetti del prosciutto stagionato rilevabili attraverso la spillatura (osso o sonda metallica) e quale è il comportamento dell'ispettore di fronte a odore che indica inizio di processi putrefattivi.
<b>2</b>	1) Quale è l'influenza della AW nella crescita microbica in un alimento e quali sono i processi tecnologici che sfruttano la riduzione di AW come fattore limitante la crescita e la moltiplicazione di microorganismi ?
	2) Tipologie di sequestri penali che vengono utilizzati più frequentemente nell'ambito della sicurezza alimentare , Autorità che le dispone e obiettivi che si pongono queste tipologie di sequestro
<b>3</b>	1) Quale è l'influenza della temperatura sulla crescita o la permanenza di agenti microbici in un alimento e quali sono i processi tecnologici che sfruttano la temperatura per il controllo dei microorganismi patogeni?
	2) Etichettatura alimenti: quali sono le categorie di " sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze " che devono essere indicati in etichetta (Regolamento CE 1169/2011 Allegato 2) ed eventuali motivazioni che la necessità della indicazione di queste sostanze in etichetta ?
<b>4</b>	1) Cosa si intende per principio di precauzione ( art. 7 regolamento 178/02 CE) ?
	2) Principali elementi contenuti in un verbale sanzionatorio
<b>5</b>	1) Cosa è un CCP e alcuni esempi di CCP che si possono rilevare nella produzione del prosciutto cotto?
	2) Regolamento UE 627/2019 art. 70 Controlli ufficiali sui prodotti della pesca . Modalità pratiche per i controlli ufficiali. Elenco delle principali aree di indagine
<b>6</b>	1) Cosa è l'Anisakis e regole che deve seguire un esercizio che intende produrre preparazioni utilizzando pesce crudo ?

	2) Quali sono gli elementi alla visita ante mortem e post mortem gli aspetti clinici e i rilievi ispettivi che possono fare sospettare un trattamento con sostanze anabolizzanti?
<b>7</b>	1) Il veterinario quale Ufficiale di Polizia Giudiziaria nell'esercizio della attività di controllo ufficiale
	2) Etichettatura alimenti: cosa si intende per dichiarazione nutrizionale e quali sono le indicazioni in essa contenute ?
<b>8</b>	1) Quali sono le modalità di attivazione di una notifica originale in caso di allerte alimentari ?
	2) Principali alterazioni fegato bovino e giudizio ispettivo
<b>9</b>	1) Cosa si intende per monitoraggio di un CCP ?
	2) Cosa si verifica nel reparto pescheria di un ipermercato e quali sono gli elementi che indicano lo stato di freschezza del pesce esposto ?
<b>10</b>	1) Etichettatura di un prodotto confezionato: differenze tra TMC e scadenza, e modalità con cui vengono riportate le informazioni di cui sopra
	2) La salmonella negli alimenti, principali alimenti coinvolti e possibile origine della contaminazione
<b>11</b>	1) Clostridium botulinum: caratteristiche , fattori che ne favoriscono o ne limitano la crescita e alimenti più facilmente interessati
	2) Concetto di detersione e disinfezione di locali, superfici e attrezzature utilizzate in un sezionamento carni, corretta modalità di esecuzione e influenza delle caratteristiche dell'acqua utilizzata
<b>12</b>	1) Breve descrizione di cosa si controlla su un automezzo che trasporta alimenti
	2) Possono esserci materiali di categoria 1 in un macello suino?
<b>13</b>	1) Principali controlli che il veterinario deve fare su una partita di suini di provenienza estera, che arriva al macello, ed ha effettuato un "lungo viaggio": visita ante mortem, verifiche documentali e altre verifiche richieste per valutare le condizioni degli animali
	2) Cause del bombaggio in scatole di conserva e linea comportamentale.
<b>14</b>	1) Cosa si intende per albero delle decisioni ?
	2) Cosa sono i MOCA ovvero materiali a contatto con alimenti ? Alcuni esempi di MOCA e caratteristiche minime che devono avere a tutela della sicurezza dell'alimento
<b>15</b>	1) Campo di esclusione dal Regolamento 853/2004 CE
	2) Forma anatomica della milza nel bovino, suino, cavallo, pecora e principali forme di ipertrofia anomala della milza nel bovino
<b>16</b>	1) Provvedimenti da adottare in caso di riscontro durante un controllo ufficiale di un alimento da conservarsi a temperatura < 4°C ma conservato a 20°C.

	2) Quali sono i pericoli per il consumatore legati al consumo di uova provenienti da allevamenti rurali?
<b>17</b>	1) Tempi e modalità di notifica di un verbale di sanzione amministrativa
	2) Adempimenti dell'OSA in caso di valori inaccettabili riguardanti un criterio di "sicurezza alimentare" a seguito di un campione eseguito in autocontrollo
<b>18</b>	1) Sequestro amministrativo e sequestro sanitario (cautelativo) in ambito sicurezza alimentare. Norme di riferimento, Autorità che li dispone, finalità e caratteristiche
	2) Parassitosi del muscolo che possono costituire pericolo per il consumatore attraverso il consumo di carni, specie animali interessate e distretti anatomici maggiormente indicativi della presenza di una parassitosi
<b>19</b>	1) Regolamento 2073/2005 CE: obiettivi e interpretazione del risultato e compiti dell' OSA riguardo un criterio di igiene di processo
	2) Quali sono alla visita ante mortem e post mortem gli aspetti clinici e rilievi ispettivi che possono portare al sospetto di trattamento con beta agonisti?
<b>20</b>	1) Quali e quanti sono i principi del sistema HACCP ?
	2) Pericoli chimici presenti nel miele e principali fonti di contaminazione
<b>21</b>	1) Cosa si intende limite critico del CCP ?
	2) In caso di allerta, cosa si intende per procedura di ritiro dal mercato e procedura di richiamo dal mercato?
<b>22</b>	1) Regolamento (UE) 625/2017 - definizione di audit
	2) Ispezione di una cella in cui sono conservate carni congelate : su cosa è opportuno focalizzare l'attenzione?
<b>23</b>	1) Cosa si intende per "gestione del rischio " nell'ambito della sicurezza alimentare ?
	2) Regolamento (UE) 627/2019 art. 48: prescrizioni tecniche relative al bollo sanitario e modalità pratiche per la sua applicazione
<b>24</b>	1) Cosa si intende per di formazione degli addetti alla lavorazione di alimenti di origine animale e formazione sostitutiva del libretto di idoneità sanitaria ?
	2) Iter per il rilascio del n. di riconoscimento e significato di numero di riconoscimento condizionato (temporaneo) e n. di riconoscimento definitivo di uno stabilimento che produce prodotti a base di carne
<b>25</b>	1) Cosa si deve fare se viene riscontrato nel frigo di un esercizio commerciale carne confezionata priva di etichetta e quindi manca completamente la rintracciabilità?

	2) Regolamento UE 627/2019. Quali sono le caratteristiche del “bollo sanitario” ?
<b>26</b>	1) Cosa si fa se arrivano al macello animali eccessivamente sporchi o con pelle molto imbrattata (nello specifico bovino e suino)? Ripercussioni sulla sicurezza alimentare
	2) in caso di sanzione amministrativa come viene garantito il diritto alla difesa al sanzionato ?
<b>27</b>	1) Regolamento (UE) 2017/625 art. 11 : cosa si intende per “Trasparenza dei controlli ufficiali “ ?
	2) Igiene del personale operante in uno stabilimento di lavorazione alimenti
<b>28</b>	1) Regolamento 2073/2005 CE. Cosa si intende per criterio microbiologico e fase in cui si effettua il campionamento ?
	2) Quali possono essere i materiali di categoria 2 in un macello suino?
<b>29</b>	1) Regolamento 853/2004 CE. Quali sono gli ambiti territoriali e i quantitativi che consentono la produzione e commercializzazione per un laboratorio che produce alimenti di origine animale senza che lo stesso debba ottenere il numero di riconoscimento?
	2) Provvedimenti da adottare nel caso di riscontro di Nitrato di Sodio 10 volte superiore al limite di legge in una salsiccia essiccata campionata nel reparto di vendita di un esercizio commerciale
<b>30</b>	1) Chiamata dal medico reperibile che segnala una sindrome sgombroide in persone che hanno mangiato in un ristorante. Su cosa focalizzi l'attenzione e quali sono le azioni da adottare?
	2) Cosa si intende per rintracciabilità nell'ambito della sicurezza alimentare?
<b>31</b>	1) Condizioni che consentono la macellazione uso familiare del suino ( MUF) e adempimenti ispettivi
	2) Differenze sostanziali tra registrazione e riconoscimento di un laboratorio che lavora alimenti di origine animale
<b>32</b>	1) Modalità di macellazione di un bovino che arriva al macello in decubito sternale e non è in grado di scendere autonomamente. Su cosa deve essere focalizzata l'attenzione alla visita ante e post mortem per capire se l'animale era in grado di salire autonomamente sul mezzo e provvedimenti in caso di inadempienza ?
	2) Regolamento 178/2002 CE art 14 definisce i requisiti di sicurezza degli alimenti e nello specifico prende in considerazione i cosiddetti alimenti a rischio che non possono essere immessi sul mercato. Quando un alimento viene considerato “dannoso “ sulla base di questo articolo?
<b>33</b>	1) Regolamento 178/2002 CE art 14 definisce i requisiti di sicurezza degli

	<p>alimenti e nello specifico prende in considerazione i cosiddetti alimenti a rischio che non possono essere immessi sul mercato . Quando un alimento viene considerato “inadatto al consumo umano “ sulla base di questo articolo?</p>
	<p>2) Controllo del banco esposizione delle carni in una macelleria . Quali sono le valutazioni visive finalizzate a definire la conformità alla ispezione?</p>
<b>34</b>	<p>1) Cosa si intende per SSOP ?</p>
	<p>2) Quali sono le lesioni di importanza ispettiva rinvenibili alla visita post mortem in rene suino ?</p>
<b>35</b>	<p>1) Cosa si intende per “rischio” e definizione di “analisi del rischio” in sicurezza alimentare ?</p>
	<p>2) Esame della bocca e retrobocca del bovino. Elementi significativi di diagnosi o segnalamento alla visita ante mortem e visita post mortem</p>
<b>36</b>	<p>1) Definizione di “focolaio di tossinfezione alimentare”</p>
	<p>2) Regolamento (UE) 627/2019 <i>Articolo 13</i> Deroga sui tempi dell'ispezione post mortem</p>
<b>37</b>	<p>1) Procedura di selezione e verifica dei fornitori ( 3.7.1 Accordo Stato Regioni n 147 del 25 luglio 2012)</p>
	<p>2) Regolamento 1099/2009 CE relativo alla protezione degli animali alla macellazione . Quali sono le operazioni e maneggiamenti vietati su bovini e suini prima dello stordimento ?</p>
<b>38</b>	<p>1) Cosa si intende per “blocco ufficiale” ai sensi del Regolamento UE 625/2017 ?</p>
	<p>2) Regolamento UE 2090/2019 art.3: cosa deve fare il veterinario se arriva in macello una partita di vitelloni nei quali si sospetta il trattamento con sostanze vietate?</p>
<b>39</b>	<p>1) Presenza di aflatossine in formaggi a lunga stagionatura ( tipo grana) : quale tipo di aflatossina posso trovare, limiti di legge , tipologia di illecito commesso e provvedimenti conseguenti ?</p>
	<p>2) Regolamento UE 627/2019 – Visita ante mortem art. 11 – Modalità e tempi di svolgimento e principali elementi che si possono ricavare dalla visita ante mortem</p>
<b>40</b>	<p>1) Ispezione post mortem : quadro anatomopatologico della Peste Suina Africana</p>
	<p>2) Modalità di stoccaggio e tipologie di contenitori per le varie categorie di sottoprodotti che si possono riscontrare in un macello bovino</p>
<b>41</b>	<p>1) Che tipo di illecito comporta il rilevamento di sostanze vietate a seguito di campionamento su sospetto effettuato sulla carcassa di un vitellone macellato? Quale è la norma sanzionatoria di riferimento ( linee guida applicazione Dlgs 158/2006 ) ?</p>

	2) Regolamento UE 627/2019 <i>Articolo 34</i> - Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla brucellosi durante l'ispezione post mortem. Misure specifiche aggiuntive rispetto alla normale ispezione
<b>42</b>	1) Caratteristiche strutturali dello stabilimento riconosciuto: ubicazione spogliatoi e arredi che devono essere presenti , ubicazione e n. WC, numero e caratteristiche e dotazione lavamani 2) Sottoprodotti di categoria 3 che possono essere presenti in un macello bovino
<b>43</b>	1) Etichettatura alimenti: indicazioni presenti in etichetta di un alimento preconfezionato 2) Cosa si intende per non conformità riscontrata durante una attività ispettiva in uno stabilimento riconosciuto e tipologie di provvedimenti amministrativi che possono essere adottati ?
<b>44</b>	1) Malrossino visita ante mortem e post mortem. Giudizio ispettivo 2) Cosa si intende per controperizia ai sensi dell'articolo 35 del Regolamento UE 2017/625 ?
<b>45</b>	1) Tipologia di trattamento spesso associata all'uso di Beta Agonisti . Di quale sostanza farmacologica stiamo parlando? Lesioni alla visita post mortem che avvalorano il sospetto del trattamento 2) Sistema HACCP: analisi dei pericoli ed esempi delle varie tipologie di pericolo