

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.

ELENCO DOMANDE ORALI

1	Quali sono le principali lesioni parassitarie che si possono rinvenire nel fegato dei ruminanti e linea comportamentale all'ispezione?
	Cosa sono i MOCA ovvero materiali a contatto con gli alimenti? Quali caratteristiche devono avere a garanzia del consumatore?
2	Definizione di punto critico di controllo e esempi di ccp nella produzione di mortadella
	Quali sono i presupposti perché un veterinario possa firmare un certificato ufficiale per export di prodotti alimentari?
3	Quadro clinico alla visita ante mortem e lesioni riscontrabili alla visita post mortem nel casi di Pesti Suine
	Tossinfezione da clostridium botulinum : ruolo del servizio veterinario nel supporto al servizio igiene pubblica nel definire la fonte di infezione e relativi provvedimenti
4	Quadro clinico alla visita ante mortem e gestione della macellazione in caso di Mal Rossino e provvedimenti del veterinario ispettore
	Tossinfezione da salmonella spp : ruolo del servizio veterinario nel supporto al servizio igiene pubblica nel definire la fonte di infezione e relativi provvedimenti
5	Malattie potenzialmente trasmissibili agli operatori/addetti durante le fasi di macellazione o manipolazione carni
	In caso di attivazione del sistema di allerta, indicare quali sono le azioni immediate messe in atto dall'Autorità Competente Locale
6	Regolamento UE 2017/625 : ulteriori precauzioni che devono essere adottate nel caso di macellazione di un bovino positivo o sospetto positivo per TBC
	Definire cosa si intende per rintracciabilità ai sensi del Regolamento 178/02/CE e modalità di gestione della rintracciabilità dell'OSA che produce e commercializza un alimento .

7	Regolamento UE 2017/625 : ulteriori precauzioni che devono essere adottate nel caso di macellazione di un bovino positivo o sospetto positivo per brucellosi
	Quali sono le procedure corrette per il controllo degli animali infestanti o indesiderati in uno stabilimento di produzione di prodotti a base di latte riconosciuto?
8	Quali sono gli stadi della tubercolosi bovina , esame ispettivo e destino della carni o visceri?
	Quali sono gli obblighi degli operatori del settore alimentare in caso venga effettuato un controllo ufficiale da parte della Autorità Competente ?
9	Lesioni riconducibili alla presenza di leptospirosi nel suino e comportamenti che deve porre in atto il veterinario ispettore
	Regolamento UE 2017/ 625 : definizione del concetto di trasparenza nella attività di controllo ufficiale
10	Quali sono gli obblighi degli operatori che immettono sul mercato prodotti della pesca da consumare crudi?
	Specificare cosa si intende per controperizia ai sensi dell'art. 7 del Decreto Legislativo 27/2021
11	Ambiti di commercializzazione di un prodotto processato in uno stabilimento registrato e in uno stabilimento riconosciuto
	Formazione degli addetti alla produzione di alimenti in uno stabilimento riconosciuto
12	Controlli che vengono effettuati alla visita ante mortem alla macellazione di solipedi domestici
	Controllo della selvaggina cacciata: definire cosa si intende per persona formata
13	Compiti del veterinario ufficiale in caso di riscontro al macello un bovino adulto sprovvisto di entrambe le marche auricolari
	Categorizzazione del rischio degli Operatori del Settore Alimentare (OSA). Darne una breve definizione, descriverne gli scopi e illustrare i criteri principali che stanno alla base di questo strumento

14	Visita ante mortem di una partita di suini. Indicare quali sono le non conformità che si possono trovare e che possono incidere sulla possibilità di procedere alla macellazione o di influire sulla igiene della macellazione
	Controllo ufficiale presso un esercizio al dettaglio di carni bovine : indicare su cosa deve essere indirizzata l'attenzione del veterinario ispettore
15	Quali sono le prescrizioni in materia di ispezione ante mortem nei macelli di ungulati domestici, pollame e lagomiformi. Il Veterinario Ufficiale cosa dovrà valutare all'ispezione ante-mortem?
	Cosa si intende ai sensi del Regolamento UE 2017/625 art 13 per documentazione scritta dei controlli ufficiali ?
16	Visita ante e post mortem .Indicare quali sono gli elementi che possono fare sospettare un trattamento con sostanze anabolizzanti nei vitelloni maschi e femmine
	Uova acquistate in allevamento rurale. Indicare quali possono essere i pericoli chimici, microbiologici e le non conformità dal punto di vista organolettico
17	Modalità di macellazione di un bovino che arriva in decubito sternale :controlli mirati a definirne la trasportabilità e relative responsabilità
	Alimenti preimballati: elenco delle indicazioni obbligatorie
18	Caratteristiche del bollo sanitario e modalità pratiche per la sua applicazione
	Definire cosa si intende per controversia ai sensi dell'art. 8 del Decreto Legislativo 27/2021
19	MSU ovvero macellazione speciale d'urgenza di un bovino. Quando è consentita e quali sono i controlli che deve effettuare il veterinario
	Cosa si intende per "blocco ufficiale" ai sensi del Regolamento UE 2017/625 ? In che cosa si differenzia il blocco ufficiale da un sequestro ?
20	MSU ovvero macellazione speciale d'urgenza di un bovino. Quali sono le informazioni presenti sul certificato che deve accompagnare le carcassa al macello ?

	Regolamento 853/04 CE - Differenza tra “ carni macinate” e “preparazioni di carni”
21	MSU ovvero macellazione speciale d’urgenza di un bovino. Quali sono i compiti del veterinario presente in macello dopo l’arrivo della carcassa e relativi visceri ottenuti nell’ambito di una MSU?
	Specificare cosa si intende per sindrome sgombroide e quali sono i criteri di sicurezza alimentare di istamina nei prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche con tenore elevato di istidina
22	Formazione necessaria per chi effettua le operazioni di macellazione in un macello
	Quali tipologie di sequestro possono essere posti in atto in caso di rilievo di alimenti non conformi ?
23	Modalità di verifica dell’efficacia dello stordimento (elettrico e meccanico) nella macellazione dei suini
	Elencare sinteticamente il contenuto dell’art. 5 della legge 283/62
24	Manualità vietate nell’ambito della protezione degli animali alla macellazione
	Provvedimenti da parte della Autorità Competente in caso venga ritrovato in commercio un prodotto alimentare contenente additivi in misura superiore ai limiti stabiliti dalla Legge
25	Descrivere i requisiti per l’esecuzione della macellazione prescritta da riti religiosi
	Cattiva conservazione di prodotti surgelati e nello specifico detenzione durante la vita commerciale a temperature superiori alla temperatura di conservazione obbligatoria. Quali sono gli elementi visivi che vengono presi in considerazione e comportamento del veterinario ufficiale?
26	Tempi di esecuzione della visita ante mortem in un macello bovino
	Malattie potenzialmente trasmissibili attraverso il consumo di alimenti di origine animale
27	Riscontro al macello di sostanze farmacologiche oltre gli LMR, azioni del veterinario ufficiale

	Controllo ufficiale presso un esercizio al dettaglio di vendita di prodotti della pesca freschi. Elementi indicativi dello stato di freschezza
28	Verifica da parte dell'OSA dei parametri di igiene di processo in un macello suino: punti di campionamento, determinazioni analitiche
	Elencare quali sono i principi di un sistema HACCP
29	Indicare a chi compete la valutazione del rapporto di prova di un campione ufficiale legale e azioni conseguenti
	Quali sono i controlli necessari per verificare se il trasporto degli alimenti avviene in modo corretto?
30	Sottoprodotti di categoria 1 e 2 : modalità di stoccaggio e smaltimento
	Modalità di esecuzione di un campione ufficiale legale nella fase di distribuzione
31	Sottoprodotti di categoria 3 che possono essere presenti in un macello bovino : modalità di stoccaggio e smaltimento
	Definizione di "controllo di identità" e definizione di " controllo fisico " come riportato all'articolo 3 del Regolamento UE 2017/625
32	Sottoprodotti che possono essere presenti in un macello suino: modalità di stoccaggio e smaltimento
	Quali sono gli obblighi dell'OSA quando ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui prodotto, trasformato, distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo?
33	Sottoprodotti che possono essere presenti in un esercizio commercio al dettaglio e corretta modalità di gestione degli stessi
	Quali tra le informazioni presenti in etichetta di un alimento preimballato sono importanti in caso di attivazione di allerta conseguente al superamento dei limiti per un criterio di sicurezza alimentare ?
34	In che cosa si differenzia un surgelato da un alimento congelato e quali sono i ccp da prendere in considerazione nella produzione e commercializzazione dei surgelati?
	Criterio igiene di processo: definizione e applicabilità

35	Indicare i potenziali pericoli chimici e microbiologici nella produzione di formaggi a latte crudo , indicare eventuali ccp e per alcuni di essi indicare le possibili azione dell'osa per prevenirli
	Definizione di Termine Minimo di Conservazione e modalità di indicazione, provvedimenti dell'A.C. in caso di esposizione per la vendita di alimenti oltre il TMC
36	Controllo di prosciutti a fine stagionatura mediante spillatura Tipologia di non conformità riscontrabili e giudizio del veterinario ai fini della possibilità di destinazione per uso alimentare
	Definizione di data di scadenza, provvedimenti dell'A.C. in caso di esposizione per la vendita di alimenti scaduti
37	Quali sono le principali non conformità che possono essere riscontrate nelle carni congelate e giudizio ispettivo?
	Indicare quali sono i principali pericoli chimici e microbiologici potenzialmente presenti nel miele
38	Stabilimento di produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano: indicare le azioni dell'OSA in caso riscontro in autocontrollo di Aflatossina M1 oltre i limiti di legge nel latte di un conferente
	Sistema HACCP: analisi dei pericoli ed esempi di potenziali pericoli che si possono trovare nella produzione di carni macinate
39	Ritrovamento in un deposito di scatolette di carne rigonfie. Definizione di questa alterazione e quale comportamento deve tenere l'Autorità Competente
	Al veterinario ufficiale viene attribuita la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria. Quali sono compiti, gli obblighi o le tutele che caratterizzano questa figura ?
40	Tipologie di latte alimentare posto in commercio, trattamenti termici subiti , corretta detenzione e conservazione e non conformità più frequenti
	In caso di rilascio di certificati sanitari falsi, ingannevoli o usati impropriamente cosa deve fare l'Autorità Competente?
41	Forme di Parmigiano- Reggiano che si presentano rigonfie e cioè con superfici fortemente convesse sui due "piatti " della forma. Per piatto si intende la parte piatta che non riporta la punteggiatura. Possibili cause e giudizio ispettivo

	Concetto di igiene del personale in uno stabilimento riconosciuto
42	Nella produzione di un insaccato fermentato (salame) elencare i potenziali pericoli chimici e individuare il CCP
	Elementi che caratterizzano l'etichettatura delle uova ed in particolare significato dei codici riportati sul guscio
43	Nella produzione di un insaccato fermentato (salame) elencare i potenziali pericoli biologici e individuare il CCP
	Alimenti contenenti sostanze che provocano allergie o intolleranze: modalità di indicazione in etichetta
44	Azione dell'aw sulla crescita o sopravvivenza dei germi. Tecniche che utilizzano la riduzione dell'aw come metodo di conservazione
	Quali sono le principali attività ispettive che vengono effettuate dal veterinario ufficiale nell'ispezione post mortem della selvaggina cacciata?
45	Come vengono classificati i batteri in base alla capacità di crescere , moltiplicarsi o sopravvivere in assenza o presenza di ossigeno ? Alcuni esempi
	Comportamento del veterinario ufficiale in macello in caso di sospetto trattamento con sostanze vietate in una partita di vitelloni
46	Quali sono , le principali situazioni di esclusione dal consumo umano dei prodotti della pesca? (ai sensi dell'art . 71 del Regolamento UE 2019/627)
	Listeriosi: principali alimenti che vengono presi in considerazione in caso di segnalazione
47	Elencare le indicazioni obbligatorie da riportare sul cartellino per i prodotti della pesca interi esposti in vendita allo stato sfuso
	Cosa si intende ai sensi dell'articolo 5 del Decreto Legislativo 27/2021 per non conformità e quali sono i provvedimenti che ne derivano
48	Sistema HACCP : definizione di monitoraggio e di verifica . Alcuni esempi
	Indicare quali sono le informazioni che devono essere presenti su un verbale di campionamento
49	Specificare cosa si intende per procedure operative standard di sanificazione (SSOP) e come si differenziano

	Definizione di “campionamento ufficiale” , di “aliquota” e di “unità campionaria “ . (riferimento Allegato 1 Decreto Legislativo 27/2021)
50	Verifica della corretta funzionalità degli strumenti utilizzati nel monitoraggio dei CCP. Specificare come viene denominata questa procedura e quali sono gli strumenti utilizzati per il monitoraggio del CCP
	Cosa si intende ai sensi del Regolamento 2017/625 UE art 14 per metodi e tecniche dei controlli ufficiali?
51	Cosa si intende per manutenzione ordinaria e straordinaria da attuare in uno stabilimento ?
	Quali sono le Autorità Competenti per i controlli secondo quanto riportato all’art. 2 del Decreto Legislativo 27/2021?
52	Sistema HACCP: definizione di pericolo e rischio.
	Criterio di sicurezza alimentare: definizione e applicabilità
53	Procedure da adottare in macello in caso di rilievo nel muscolo di un bovino di un farmaco sotto LMR e non dichiarato
	HACCP: specificare cosa si intende per limite critico