

- 1) HACCP – analisi dei pericoli: definizione, modalità di attuazione, fattori da considerare
- 2) HACCP – identificazione dei CCP: definizione, modalità di individuazione, esempi
- 3) HACCP – limiti critici: definizione, modalità di individuazione. Esempi
- 4) HACCP – attività di monitoraggio: definizione, modalità di attuazione, esempi
- 5) HACCP – azioni correttive: definizione, modalità di attuazione, esempi
- 6) HACCP – validazione e verifica: definizione, modalità di attuazione, esempi
- 7) HACCP – documentazione da predisporre: definizione, modalità di attuazione, esempi
- 8) Prerequisiti – gestione della manutenzione: criteri di valutazione
- 9) Prerequisiti – gestione della pulizia e disinfezione: criteri di valutazione
- 10) Prerequisiti – gestione della formazione del personale: criteri di valutazione
- 11) Prerequisiti – igiene del personale e delle lavorazioni: criteri di valutazione
- 12) Prerequisiti – gestione sottoprodotti di o.a. in macello bovino: criteri di valutazione
- 13) Prerequisiti – gestione sottoprodotti di o.a. in macello suino: criteri di valutazione
- 14) Prerequisiti – gestione della lotta agli infestanti: criteri di valutazione
- 15) Prerequisiti – gestione della rintracciabilità: criteri di valutazione
- 16) Non conformità: definizione e principi di gestione da parte dell'operatore del settore alimentare
- 17) Non conformità: definizione e principi di gestione da parte dell'Autorità competente
- 18) Criteri di sicurezza: definizione ed esempi in alimenti di origine animale
- 19) Criteri di igiene di processo: definizione ed esempi in alimenti di origine animale
- 20) Data di scadenza: definizione, modalità di indicazione in etichetta, provvedimenti dell'Autorità competente nel caso di vendita di alimenti scaduti
- 21) Termine minimo di conservazione: definizione, modalità di indicazione in etichetta, provvedimenti dell'Autorità competente nel caso di vendita di alimenti con T.M.C. superato
- 22) Allergeni: definizione, modalità di indicazione in etichetta, provvedimenti dell'Autorità competente in caso di rilievo nell'alimento
- 23) Bollatura sanitaria: definizione, responsabilità, modalità di applicazione, provvedimenti dell'Autorità competente in caso di assenza
- 24) Marchiatura di identificazione: definizione, responsabilità, modalità di applicazione, provvedimenti dell'Autorità competente in caso di assenza

- 25) Indicazioni obbligatorie in etichetta di particolare rilevanza sanitaria: quali e perchè
- 26) Definizione di “controllo documentale”, “controllo di identità” e “controllo fisico “ai sensi del Regolamento UE 2017/625
- 27) Produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale ottenuti in stabilimenti registrati e stabilimenti riconosciuti: elementi comuni e differenze
- 28) Riscontro di additivi in misura superiore ai limiti di legge in alimenti di origine animale presenti in commercio: provvedimenti
- 29) Quali sono gli obblighi generali degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) previsti dalla normativa, in relazione all’esecuzione dei controlli ufficiali da parte dell’Autorità Competente?
- 30) In caso di non conformità maggiori, quali misure possono essere prese dall’Autorità Competente, in base al nostro ordinamento giuridico, a tutela della salute pubblica?
- 31) Ispezione ante mortem in macello: definizione, obiettivi e tempi di esecuzione
- 32) Ispezione post mortem: definizione, obiettivi e tempi di esecuzione
- 33) Riscontro al macello di animali trattati con un medicinale autorizzato ma senza il rispetto dei tempi di sospensione: elementi di gestione da parte del Veterinario Ufficiale
- 34) Ispezione ante mortem: esempi di non conformità e relativa gestione
- 35) Ispezione post mortem: cause di non idoneità al consumo umano
- 36) Informazioni sulla catena alimentare (ICA): definizione, responsabilità e gestione non conformità
- 37) Macellazione speciale d’urgenza (MSU): definizione, caratteristiche e compiti del Veterinario Ufficiale del macello
- 38) Protezione degli animali all’abbattimento: principi di gestione degli animali nella macellazione di ungulati domestici
- 39) Stabilimento di produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano: indicare le azioni dell’OSA ed i provvedimenti dell’Autorità Competente in caso di riscontro in autocontrollo di Aflatossina M1 oltre i limiti di legge nel latte di un conferente
- 40) Forma della milza negli animali normalmente macellati (bovino, suino, equidi, ovicaprini) e principali patologie che comportano un aumento di volume e cambiamento di consistenza della milza nel bovino
- 41) TBC bovina: lesioni, esame ispettivo e destino delle carni e dei visceri
- 42) Mal rosso: quadro clinico alla visita ante mortem, gestione della macellazione e provvedimenti del veterinario ispettore
- 43) Peste Suina Africana: lesioni anatomo-patologiche

- 44) Le Autorità Competenti ai sensi del DLgs 27/2021 di attuazione del R. 625/2017 relativo ai controlli ufficiali
- 45) Principali lesioni anatomico-patologiche parassitarie del muscolo di animali da macello
- 46) Principali lesioni anatomico-patologiche del fegato di animali da macello
- 47) Esame ispettivo della testa del bovino
- 48) Principali lesioni anatomico-patologiche del rene di animali da macello
- 49) Conferimento al macello di bovini positivi alla Brucellosi: comportamento ispettivo
- 50) Comportamenti che deve tenere l'OSA che intende somministrare prodotti della pesca crudi.