

QUESTIONARIO

- 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) Ritiro e richiamo: definizioni e compiti del Servizio Veterinario
- 17) Non conformità: definizione e principi di gestione da parte dell'operatore del settore alimentare
- 18) Non conformità: definizione e principi di gestione da parte dell'Autorità competente
- 19) Criteri di sicurezza: definizione e modalità applicative in alimenti di origine animale
- 20) Criteri di igiene di processo: definizione e modalità applicative in alimenti di origine animale
- 21) Data di scadenza: definizione, modalità di indicazione in etichetta, provvedimenti dell'Autorità competente nel caso di vendita di alimenti scaduti
- 22) 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
- 23) Allergeni: definizione, modalità di indicazione in etichetta, provvedimenti dell'Autorità competente in caso di rilievo nell'alimento
- 24) Bollatura sanitaria: definizione, responsabilità, modalità di applicazione, provvedimenti dell'Autorità competente in caso di assenza (*R. 627/2019 art. 48 – R. 1709/2021 – R. 687/2020 all. IX bollatura speciale*)
- 25) Marchiatura di identificazione: definizione, responsabilità, modalità di applicazione, provvedimenti dell'Autorità competente in caso di assenza
- 26) Indicazioni obbligatorie in etichetta di particolare rilevanza sanitaria: quali e perchè
- 27) Controllo documentale, controllo di identità e controllo fisico: definizione e modalità di applicazione
- 28) Produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale ottenuti in stabilimenti registrati e in stabilimenti riconosciuti: elementi comuni e differenze
- 29) Riscontro di additivi in misura superiore ai limiti di legge in alimenti di origine animale presenti in commercio: provvedimenti
- 30) Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in relazione all'esecuzione dei controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente
- 31) Informazioni sulla catena alimentare (ICA): definizione, responsabilità e gestione non conformità
- 32) Protezione degli animali all'abbattimento: principi di gestione degli animali nella macellazione di ungulati domestici e compiti del veterinario
- 33) Protezione degli animali all'abbattimento: principi di gestione degli animali nella macellazione rituale e compiti del veterinario

- 34) 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
- 35) Le Autorità competenti: individuazione e ambiti di attività
- 36) Campionamento degli alimenti: modalità e valutazione dei rapporti di prova
- 37) Istituto della Controperizia: definizione e modalità applicative
- 38) Istituto della Controversia: definizione e modalità applicative
- 39) Il controllo ufficiale: definizione e caratteristiche
- 40) Il controllo ufficiale: metodi e tecniche
- 41) Riscontro in commercio di un alimento di origine animale in cattivo stato di conservazione: comportamenti e provvedimenti
- 42) Principali tossinfezioni alimentari di origine batterica e compiti del Veterinario
- 43) Sistema di allarme rapido: definizione e modalità di attuazione
- 44) Obblighi a cui deve sottostare un esercizio di vendita o di somministrazione in merito alla prevenzione nei confronti dell'anisakis
- 45) Cosa si intende per sindrome sgombroide e compiti del veterinario nel caso di segnalazione di malattia legata al consumo di alimenti di origine animale
- 46) Modalità di esecuzione del controllo su un automezzo che sta trasportando carni fresche
- 47) 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