

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI DIRIGENTE VETERINARIO AREA B – DISCIPLINA DI IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI DELL’AZIENDA SANITARIA LOCALE BI DI BIELLA.

**CRITERI DI VALUTAZIONE E TRACCE PROVE SCRITTE STABILITE DURANTE
L’ESPLETAMENTO DEL CONCORSO
IN DATA 14 OTTOBRE 2024**

Prova scritta consistente nella soluzione di trenta quesiti a risposta multipla, su argomenti previsti dal bando di concorso. Le prove, con correttori, sono allegate al presente documento.

La votazione di sufficienza corrisponde a 21 punti su 30 punti complessivi.

PROVA SCRITTA N. 1

1. Restano in capo al Sindaco, quale Autorità Sanitaria
 - A. **Esigenze contingibili legate a pericoli che minacciano l'incolumità generale**
 - B. Adozione delle misure di cui all'art. 137 e 138 del Regolamento 625/2017
 - C. Solo le misure di cui all'art. 137 del regolamento 625/2017
 - D. Nulla
2. Requisiti di sicurezza degli alimenti (ai sensi dell'art 14 del reg CE 178/02): gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - A. se sono dannosi per la salute;
 - B. se sono inadatti al consumo umano.
 - C. **Nei casi A. e B.**
 - D. Hanno superato il TMC
3. La temperatura di trasporto delle carni fresche è
 - A. È fissata da Allegato III sezione I cap VII reg 853/2004 e non vi sono deroghe
 - B. La stabilisce in autocontrollo il produttore
 - C. **È fissata da Allegato III sezione I cap VII reg 853/2004 ma sono previste deroghe da richiedere all'AC locale in relazione a rispetto di specifici parametri (conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse)**
 - D. L'unica deroga ammessa è il trasporto a caldo per un massimo di 2 ore
4. Il macello a capacità limitata secondo il regolamento UE 624/2019:
 - A. Non esiste
 - B. È il macello dove l'entità di macellazione è inferiore alle 20 UB/sett
 - C. **È il macello dove si effettua la macellazione non tutti i giorni lavorativi**
 - D. È il macello che effettua la macellazione di soli animali che hanno effettuato la visita ante mortem in allevamento
5. Per l'applicazione della procedura estintiva di cui all'art. 70 d.lgs. n. 150/2022 deve essere prevista:
 - A. esclusivamente la pena dell'ammenda
 - B. **la sola pena dell'ammenda oppure la pena dell'ammenda, alternativa o congiunta a quella dell'arresto**
 - C. la sola pena dell'ammenda oppure la pena dell'ammenda alternativa o congiunta a quella della reclusione
 - D. la sola pena dell'ammenda alternativa a quella della multa
6. Da quale articolo della legge n 283 del 30 aprile 1962 sono previsti i lavori di pubblica utilità?
 - A. dall'articolo 12-bis
 - B. dall'articolo 12-ter
 - C. dall'articolo 12-sexies
 - D. **dall'articolo 12-quinquies**

PROVA SCRITTA N. 1

7. Caratteristiche delle prescrizioni (dl 150/22)
- A. devono essere concordate con l'osa
 - B. **devono essere tali da ottenere la estinzione della contravvenzione ed eliderne le conseguenze dannose o pericolose e possono includere specifiche misure atte a far cessare situazioni di pericolo ovvero la prosecuzione di attività potenzialmente pericolose per la sicurezza, l'igiene alimentare e la salute pubblica.**
 - C. devono essere proposte dall'osa
 - D. non devono avere caratteristiche particolari
8. Modalità di verifica dell'adempimento alla/e prescrizione/i (dl 150/22)
- A. sempre con sopralluogo
 - B. mai con sopralluogo
 - C. **con o senza sopralluogo ma sempre con opportuna verbalizzazione corredata di evidenze**
 - D. con o senza sopralluogo ma non è necessaria verbalizzazione
9. Dlvo 150/22- entro quanto tempo l'upg accertatore deve comunicare alla procura l'avvenuto pagamento dell'ammenda?
- A. nell'immediato
 - B. 30 giorni
 - C. **60 giorni**
 - D. 90 giorni
10. Un alimento deve essere considerato terreno non favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* se
- A. I prodotti con $a_w < 0,97$
 - B. I prodotti con $pH < 5$
 - C. **I prodotti con $pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, i prodotti con $pH \leq 5,0$ e $a_w \leq 0,94$, i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni.**
 - D. Le risposte sono tutte valide
11. MSU al di fuori del macello: cosa dovrà dichiarare il Veterinario Ufficiale sul modello di certificato sanitario - Allegato IV - CAPITOLO 5 - Reg. (UE) 2020/2235
- A. Data e ora della vistante mortem., il motivo , osservazioni sul benessere degli animali , sostanze farmacologiche utilizzate negli ultimi 90 giorni, i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti
 - B. Data e ora della vistante mortem..data e ora della macellazione , il motivo , , sostanze farmacologiche utilizzate negli ultimi 90 giorni, i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti
 - C. **Data e ora della vistante mortem..data e ora della macellazione , il motivo , osservazioni sul benessere degli animali , sostanze farmacologiche utilizzate negli ultimi 90 giorni, i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti**
 - D. Data e ora della macellazione, il motivo, osservazioni sul benessere degli animali, sostanze farmacologiche utilizzate negli ultimi 90 giorni, i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti

PROVA SCRITTA N. 1

12. In base al Reg. 1169/2011 in quali casi è possibile omettere l'elenco degli ingredienti in etichetta?
- A. Solo i formaggi purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi
 - B. **i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi**
 - C. Gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, anche se sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti
 - D. gli aceti di fermentazione
13. Nel certificato di idoneità rilasciato ai sensi dell'art. Reg (CE) n. 1099/2009 sono indicati:
- A. le categorie di animali per il quale il certificato è valido;
 - B. le operazioni correlate alla macellazione per le quali il certificato è valido;
 - C. il tipo di dispositivi utilizzati
 - D. **tutte le risposte sono valide;**
14. Il Reg. (CE) 2073/2005 prevede come "criterio di igiene di processo" la ricerca di E. Coli in:
- A. **Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione, a fine del processo di lavorazione;**
 - B. Prodotti a base di uova, a fine del processo di lavorazione;
 - C. Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità;
 - D. Nessun alimento
15. Quali documenti devono scortare un automezzo adibito al trasporto di animali per un "lungo viaggio" ai sensi del Reg.(CE) n. 1/2005?
- A. copia dell'autorizzazione di tipo 1, patente di guida del conducente/guardiano, certificato d'idoneità del conducente/guardiano;
 - B. copia dell'autorizzazione di tipo 2, libretto di circolazione, certificato di omologazione dell'automezzo;
 - C. **copia conforme dell'autorizzazione di tipo 2, certificato d'idoneità del conducente/guardiano, certificato di omologazione**
 - D. copia conforme dell'autorizzazione di tipo 2, certificato d'idoneità del conducente/guardiano
16. Secondo il Reg (CE) n. 1099/2009 - art. 15 - nei macelli è vietato:
- A. **sospendere o sollevare gli animali coscienti;**
 - B. sospendere o sollevare volatili da cortile;
 - C. utilizzare dispositivi che limitino i movimenti laterali e verticali della testa degli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi;
 - D. Nessuna delle precedenti

PROVA SCRITTA N. 1

17. Ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, allegato III, sez. I, cap. VI, la macellazione d'urgenza al di fuori del macello:
- A. rappresenta una particolare tipologia di macellazione eseguita nei casi in cui un animale abbia subito un qualsiasi evento, tale da renderlo non idoneo al trasporto;
 - B. è una particolare tipologia di macellazione eseguita al di fuori del macello, di un animale, per il resto sano, che ha subito un incidente che ne ha impedito il trasporto al macello per considerazioni relative al suo benessere;**
 - C. rappresenta qualsiasi tipologia di macellazione eseguita al di fuori del macello;
 - D. È una macellazione al di fuori del normale orario di macellazione
18. L'indicazione in etichetta di qualsiasi ingrediente che provochi allergie è obbligatoria per:
- A. Solo i prodotti alimentari sfusi;
 - B. Solo i prodotti alimentari somministrati nella ristorazione collettiva;
 - C. Qualunque prodotto alimentare posto sul mercato;**
 - D. Solo i prodotti alimentari preimballati.
19. Quale regolamento disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari?
- A. Reg. UE 1169/2011;
 - B. Reg. CE 1924/2006;**
 - C. Reg. CE 1333/2008;
 - D. Reg UE 2018/775
20. L'Operatore che esegue il campionamento ufficiale:
- A. Deve prelevare, manipolare e identificare i campioni in modo tale da garantirne l'integrità, il valore legale e la validità scientifica e tecnica;**
 - B. Nessuna delle tre risposte è esatta;
 - C. Può costituire un campione utilizzando la medesima matrice, seppur prelevando lotti differenti;
 - D. Deve sempre prelevare un'unica aliquota e richiedere al Laboratorio l'esecuzione dell'analisi unica ed irripetibile.
21. Quali di questi elementi non viene inserito nella compilazione della diffida:
- A. Gli articoli violati, gli articoli che disciplinano la sanzione, il tipo di sanzione e i limiti edittali della sanzione;
 - B. Le prescrizioni;
 - C. La data della precedente violazione sanata;**
 - D. La non conformità.

PROVA SCRITTA N. 1

22. Gli operatori dei macelli provvedono affinché gli animali siano collocati nei dispositivi di immobilizzazione
- A. Solo quando la persona preposta allo stordimento è pronta a stordirli quanto più rapidamente possibile
 - B. Solo quando la persona addetta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o dissanguarli quanto più rapidamente possibile**
 - C. Solo nel caso di dispositivi di immobilizzazione della testa, solo quando la persona preposta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o dissanguarli quanto più rapidamente possibile
 - D. Secondo quanto disposto dal responsabile del benessere al macello e previsto all'interno del piano di autocontrollo aziendale
23. Ai sensi dell'art. 17 della Legge 689/81, l'agente che ha accertato la violazione trasmette il rapporto all'autorità competente ad applicare la relativa sanzione
- A. Solo nei casi lo ritenga opportuno
 - B. Solo nei casi in cui il trasgressore abbia chiesto di essere sentito
 - C. Solo su esplicita richiesta del trasgressore
 - D. Solo in caso di mancato pagamento in misura ridotta**
24. In quale regolamento troviamo le disposizioni per i requisiti alla lotta agli infestanti
- A. Reg ce 853/2004
 - B. Reg. CE 852/2004**
 - C. Reg 625/2017
 - D. Reg 1069/2009
25. Cosa è una verifica ?
- A. Rimozione di una non conformità
 - B. La valutazione della conformità ad un requisito**
 - C. Una certificazione di conformità
 - D. La ricerca di non conformità
26. a cosa serve l'HACCP
- A. A determinare la shelf life di un alimento
 - B. A valutare i requisiti applicabili ad uno stabilimento
 - C. A valutare i criteri microbiologici di un alimento
 - D. A valutare i pericoli di un processo produttivo ed individuare le misure per tenerli sotto controllo**
27. quali caratteristiche permettono ad una macelleria di derogare all'applicazione del regolamento CE 853/2004
- A. Vendita ad altri operatori in ambito locale
 - B. Vendita ad altri operatori locali che rivendono al consumatore finale
 - C. Vendita ad altri operatori di piccoli quantitativi
 - D. Tutte le risposte sono valide**

PROVA SCRITTA N. 1

28. Quali sono i limiti degli ufficiali di polizia giudiziaria dei Dipartimenti di Prevenzione

- A. Solo limiti in base al territorio di competenza
- B. Limiti per materia
- C. Limiti temporali
- D. **Competenza e spazio temporali**

29. Per quanto riguarda il settore di controllo sugli alimenti e la sicurezza alimentare, ai sensi del D.Lgs 27/2021 l'esercizio della competenza ad effettuare controlli ufficiali è attribuito a (indica la risposta sbagliata)

- A. Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (per i profili privi di impatto sulla sicurezza degli alimenti, ma che possono incidere sulla correttezza e trasparenza delle transazioni commerciali e la tutela degli interessi e informazione dei consumatori, comprese le norme di etichettatura)
- B. **Ministero della Salute/regioni/ASL (esclusiva)**
- C. Ministero della Salute/regioni/ASL e Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ognuna per il proprio profilo)
- D. Ministero della Salute/regioni/ASL (per i profili con impatto sulla sicurezza degli alimenti)

30. Il miele per uso industriale può

- A. Avere gusto e odore anomali
- B. Aver iniziato un processo di fermentazione ed essere effervescente
- C. Essere surriscaldato
- D. **Tutte sono corrette**

PROVA SCRITTA N. 2

1. L'art. 5 del Dlvo 27/21 fornisce le indicazioni relative alle non conformità maggiori e minori; che differiscono per:
 - A. **Le non conformità maggiori differiscono da quelle minori perché le maggiori comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali**
 - B. Le non conformità maggiori comportano sempre una sanzione amministrativa e/o penale
 - C. Le non conformità maggiori sono solo quelle collegate a esiti analitici non conformi
 - D. Le non conformità minori comportano un supplemento di indagine da parte dell'AC
2. Quali ambiti e oggetto dei controlli ufficiali non sono di competenza del Ministero della Salute
 - A. gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti; Verificare che le merci e gli animali soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa
 - B. le prescrizioni in materia di benessere degli animali;
 - C. **la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici**
 - D. i fitosanitari
3. La classificazione degli stabilimenti in base al rischio è eseguita:
 - A. **All'apertura dello stabilimento e ripetuta annualmente, almeno per gli stabilimenti riconosciuti**
 - B. All'apertura dello stabilimento e rimane invariata se non varia la tipologia di produzione
 - C. All'apertura dello stabilimento e varia soltanto in relazione ad eventuali violazioni contestate
 - D. Fissata per legge
4. Devono essere considerate produzione primaria
 - A. **La mungitura e l'allevamento**
 - B. La caccia, la pesca e la macellazione
 - C. la vendita al consumatore finale
 - D. sono tutte valide
5. Cosa si intende per RASFF
 - A. è un sistema per la raccolta dei referti analitici relativi a campionamenti ufficiali
 - B. **un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi**
 - C. è un sistema per la notifica delle MTA
 - D. è un sistema per la notifica inizio attività
6. Il regolamento CE 853/2004
 - A. È stato sostituito dal Regolamento UE 625/2017
 - B. È stato abrogato dal dlvo 27/2021
 - C. **È ancora in vigore e detta le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**
 - D. È ancora in vigore ma si applica soltanto al commercio al dettaglio

PROVA SCRITTA N. 2

7. La visita post mortem degli animali macellati secondo il reg UE 625/2019 può essere ritardata fino a 24 ore:
- A. In tutti i macelli a patto che la visita sia eseguita da un veterinario Ufficiale
 - B. Solo nei macelli a capacità limitata (solo se l'entità di macellazione annua è < 1000 UB , se è rispettata la rintracciabilità e nessuna parte dell'animale macellato venga allontanata e la visita sia eseguita da un Veterinario Ufficiale)**
 - C. Deve essere sempre eseguita immediatamente dopo la macellazione (art. 12. Par 1)
 - D. Solo nei macelli a capacità limitata (solo se l'entità di macellazione annua è < 1000 UB , se è rispettata la rintracciabilità e nessuna parte dell'animale macellato venga allontanata)
8. Quale norma giuridica integra l'art. 12 della Legge 283/62 facendo parte della cosiddetta "Riforma Cartabia"?
- A. D.Lgs. 27/21.
 - B. D.Lgs. 80/81.
 - C. L. 689/81
 - D. D.Lgs. 150/22**
9. Dlvo 150/22 - Quale e' il termine massimo per la regolarizzazione che la polizia giudiziaria impartisce al contravventore mediante la prescrizione ?
- A. un anno
 - B. sei mesi**
 - C. trenta giorni
 - D. novanta giorni
10. Nell'ambito delle indicazioni di cui al dlvo 150/22 entro quanto tempo l'organo accertatore deve procedere alla verifica dell'adempimento alle prescrizioni ?
- A. non c'è un periodo limite, l'importante è agire tempestivamente.
 - B. 30 giorni dalla scadenza del termine fissato.**
 - C. 48 ore.
 - D. un anno solare.
11. Dlvo 150/22- Il meccanismo estintivo previsto non si applica:
- A. se le contravvenzioni concorrono con uno o più reati
 - B. se i reati concorrono con una o più contravvenzioni
 - C. se le contravvenzioni concorrono con uno o più delitti**
 - D. nessuna delle precedenti
12. Dlvo 150/22- se la prescrizione è adempiuta:
- A. il reato è automaticamente estinto
 - B. il contravventore è ammesso a pagare in sede amministrativa**
 - C. si applica il meccanismo della diffida amministrativa
 - D. il contravventore risponde comunque in sede penale, ma la pena è ridotta
13. Dlvo 150/22 - l'organo accertatore ha comunque l'obbligo di riferire al p.m. la notizia di reato ed il verbale con cui sono state impartite le prescrizioni?
- A. no
 - B. sì sempre**
 - C. solo in caso di recidiva
 - D. solo se il contravventore non paga l'ammenda

PROVA SCRITTA N. 2

14. Quale è il titolo dell'articolo 12-nonies della legge 30 aprile 1962?
- A. **adempimento tardivo della prescrizione**
 - B. estinzione del reato
 - C. sospensione del procedimento penale
 - D. verifica dell'adempimento
15. Ai sensi del Reg UE 625/17 è considerato "Controllo ufficiale":
- A. Il rilascio di un certificato (produzione di un documento avente efficacia giuridica, sulla base di un controllo ufficiale effettuato prima del rilascio)
 - B. Concessione del riconoscimento di uno stabilimento
 - C. **La verifica della conformità alla normativa di cui all'art. 1, par.2 del Reg UE 2017/625 ai fini del rilascio di un certificato ufficiale**
 - D. Nessuna risposta è corretta
16. Cosa è previsto nel caso non venga pagata la sanzione amministrativa ex d.lgs. 150/2022 art. 12.
- A. riprende in ogni caso l'iter giudiziario
 - B. viene emessa una ordinanza-ingiunzione
 - C. **riprende l'iter giudiziario, salvo non sia stata fatta richiesta di commutazione in lavori di pubblica utilità**
 - D. decide in merito il pubblico ministero
17. Un focolaio di malattia trasmessa da alimenti (MTA) può essere definito come
- A. **un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione in seguito al consumo di un alimento contaminato comune**
 - B. un evento in cui tre o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione in seguito al consumo di un alimento contaminato comune
 - C. un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione
 - D. nessuna risposta è corretta
18. Limiti microbiologici (criteri di sicurezza) previsti dal Regolamento 2073/2005 in caso di Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte
- A. **Non rilevabile in 25g**
 - B. Non rilevabile in 10g
 - C. Non rilevabile in 25g solo per Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis
 - D. Non rilevabile in 10 g solo per Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis
19. Il regolamento 1337/2013 riguarda:
- A. l'etichettatura dei prodotti ittici
 - B. **l'etichettatura delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili**
 - C. i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
 - D. aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE (Testo rilevante ai fini del SEE)

PROVA SCRITTA N. 2

20. Quali sono le misure da adottare in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di informazioni sulla catena alimentare?

- A. Il Veterinario Ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non sono disponibili le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In tali casi le informazioni sono fornite prima che le carni siano dichiarate idonee al consumo umano; in attesa di tale dichiarazione, le carcasse e le relative frattaglie sono conservate separatamente dalle altre carni. Se le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 24 ore dall'arrivo dell'animale al macello, il veterinario ufficiale dichiara tutte le carni di tale animale non idonee al consumo umano. Se non è ancora stato macellato, l'animale è abbattuto separatamente dagli altri animali, adottando tutte le precauzioni necessarie per salvaguardare la salute umana e degli animali.
- B. Il Veterinario Ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non sono disponibili le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In tali casi le informazioni sono fornite prima che le carni siano dichiarate idonee al consumo umano; in attesa di tale dichiarazione, le carcasse e le relative frattaglie sono conservate separatamente dalle altre carni. Se le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 48 ore dall'arrivo dell'animale al macello, il veterinario ufficiale dichiara tutte le carni di tale animale non idonee al consumo umano. Se non è ancora stato macellato, l'animale è abbattuto separatamente dagli altri animali, adottando tutte le precauzioni necessarie per salvaguardare la salute umana e degli animali.
- C. Il Veterinario Ufficiale non può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello se non sono disponibili le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In tali gli animali sono abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano, adottando precauzioni per salvaguardare la salute umana e degli animali.
- D. Il Veterinario Ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non sono disponibili le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In tali casi le informazioni sono fornite prima che le carni siano dichiarate idonee al consumo umano; in attesa di tale dichiarazione, le carcasse e le relative frattaglie sono conservate con le altre carni. Se le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 24 ore dall'arrivo dell'animale al macello, il veterinario ufficiale dichiara tutte le carni di tale animale non idonee al consumo umano. Se non è ancora stato macellato, l'animale è abbattuto separatamente dagli altri animali, adottando tutte le precauzioni necessarie per salvaguardare la salute umana e degli animali.

21. Il responsabile della tutela del benessere ai sensi del Reg CE 1099/2009

- A. Deve essere individuato in tutti i macelli
- B. Non è necessario individuare la figura nei macelli a capacità limitata
- C. **Non è necessario individuare la figura solo nei macelli che macellano meno di 1000 UB/anno**
- D. La presenza del responsabile della tutela del benessere è necessaria se nel piano di autocontrollo aziendale è stata prevista

22. Sono dichiarate NON idonee al consumo le carni se:

- A. presentano un'infestazione parassitaria salvo altrimenti disposto dalle prescrizioni in materia di controlli ufficiali relativi alla cisticercosi
- B. sono state trattate illegalmente con sostanze decontaminanti

PROVA SCRITTA N. 2

- C. secondo il parere del veterinario ufficiale, emesso dopo l'esame di tutte le informazioni pertinenti
- D. **sono valide tutte le risposte**

23. La commercializzazione delle carni di selvaggina cacciata:

- A. Deve sempre passare attraverso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto
- B. Deve sempre passare attraverso un centro di lavorazione della selvaggina registrato
- C. **Il cacciatore che fornisce le carni deve essere un CACCIATORE FORMATO**
- D. La cessione diretta da parte del cacciatore riguarda il solo capo intero cacciato e deve passare attraverso un centro di raccolta ed è limitata a piccoli quantitativi

24. l'allegato I del reg. 852/2004 tratta

- A. requisiti concernenti diversi prodotti di origine animale
- B. **requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate**
- C. requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (eccetto la produzione primaria)
- D. definizioni

25. Nell'ambito del Piano Nazionale Residui (PNR) il "Campionamento su Sospetto – a seguito di MSU" è eseguito:

- A. in caso di macellazione speciale d'urgenza (MSU);
- B. **in caso di macellazione speciale d'urgenza (MSU), a seguito di positività al primo esame per la ricerca delle sostanze farmacologicamente attive;**
- C. in caso di macellazione speciale d'urgenza (MSU) in cui non è stato possibile eseguire la visita ante mortem;
- D. sempre nel 10% dei capi macellati d'urgenza presso lo stabilimento

26. In base all' Art. 25 del Reg. (UE) 2019/627 relativo all'ispezione post mortem del pollame, il veterinario ufficiale effettua i seguenti controlli:

- A. **un'ispezione approfondita di un campione casuale di parti di volatili o di volatili interi di ciascun gruppo dichiarati non idonei al consumo umano in seguito all'ispezione post mortem;**
- B. ispezione visiva dei visceri e se del caso incisione dei linfonodi;
- C. l'ispezione dei visceri e delle cavità di tutti i volatili di ciascun gruppo;
- D. Nessuna risposta è corretta

27. Sono membri della rete del Sistema iRASff, gestito dalla Commissione europea:

- A. **Gli Stati membri, la Commissione Europea, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA);**
- B. Gli Stati membri, la Commissione, L'Istituto Superiore di Sanità;
- C. Gli Stati membri, la Commissione, Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
- D. Gli Stati membri, la Commissione, Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e l'Istituto Superiore di Sanità

28. Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la Sezione IX è riferita a:

- A. **Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro;**

PROVA SCRITTA N. 2

- B. Uova e ovoprodotti;
- C. Gelatina;
- D. Prodotti della pesca

29. Ai sensi del Regolamento di Esecuzione (UE) n. 627/2019, Articolo 31, le carni di animale infestate da Trichine:

- A. Possono essere dichiarate idonee se sottoposte ad un trattamento termico;
- B. **Sono dichiarate non idonee al consumo umano;**
- C. Possono essere dichiarate idonee se sottoposte ad un lungo periodo di stagionatura;
- D. Sono dichiarate idonee se l'infestazione non è generalizzata

30. In base all' Art. 8 del Reg. (UE) 2019/624, le ispezioni post mortem sono effettuate dal veterinario ufficiale nel caso di:

- A. solo per gli ungulati domestici;
- B. solo per la selvaggina allevata;
- C. **animali che si sospettano affetti da una malattia o da una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;**
- D. sempre

PROVA SCRITTA N. 3

1. In base a quanto disposto dall'art 18 del Reg. (CE) 178/2002, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione è disposta:
 - A. **la rintracciabilità;**
 - B. la tracciabilità interna;
 - C. l'analisi dei pericoli;
 - D. sono valide tutte le precedenti
2. Secondo il Reg. (CE) n. 1/2005 la definizione di "lungo viaggio" è:
 - A. **viaggio che supera 8 ore, a partire dal momento in cui il primo animale della partita è trasferito;**
 - B. viaggio che supera 8 ore oppure 800 Km;
 - C. viaggio che supera le 4 ore;
 - D. viaggio che supera 8 ore di percorrenza ininterrotta del mezzo
3. In base all' Art. 17 del Reg. (UE) 2017/625, s'intende per "sotto la supervisione del veterinario ufficiale":
 - A. **quando un compito è svolto da un assistente ufficiale sotto la responsabilità del veterinario ufficiale e il veterinario ufficiale è presente nei locali per il tempo necessario a eseguire tale compito;**
 - B. quando un compito è svolto da un assistente ufficiale ed il veterinario ufficiale è presente nei locali almeno una volta al giorno;
 - C. quando un compito è svolto da un assistente ufficiale ma non è necessaria la presenza del veterinario ufficiale
 - D. nessuna delle precedenti;
4. Ai sensi del Reg. (UE) 2019/627, Sez. 4, quali di questi sono "pericoli specifici":
 - A. TSE – TBC – Brucellosi – Trichine – Cisticercosi - Salmonella;
 - B. TSE – TBC – Brucellosi – Trichine – Cisticercosi - Salmonella – E. coli STEC;
 - C. **TSE – TBC – Brucellosi – Trichine – Cisticercosi - Salmonella – Campylobacter - Morva;**
 - D. TSE – TBC – Brucellosi – Trichine – Cisticercosi - Salmonella – Campylobacter – Morva- E coli STEC
5. Il Reg. (CE) 178/2002, non si applica:
 - A. alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
 - B. alla produzione primaria per uso domestico privato;
 - C. Alle carni di selvaggina cacciata destinate all'autoconsumo
 - D. **tutte le precedenti;**
6. Un piano di campionamento a 2 classi:
 - A. E' il piano che dà informazioni sulla presenza/assenza di un criterio nel campione esaminato;
 - B. E' una delle tipologie di piano di campionamento previste dal Re. CE 2073/2005 e s.m.i.;
 - C. Prevede, prefissato "c", una numerosità "n" direttamente proporzionale alla severità del patogeno ricercato;
 - D. **Tutte le risposte sono corrette.**

PROVA SCRITTA N. 3

7. Quale tra questi decreti legislativi stabilisce le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali?
- A. **Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n.32;**
 - B. Decreto legislativo 25 luglio 2007, n. 151;
 - C. Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
 - D. Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193
8. La formazione di istamina è legata a condizioni di scarsa igiene e di temperatura di conservazione non idonea di talune specie ittiche?
- A. **Si;**
 - B. No, si forma indipendentemente;
 - C. Dipende solo ed esclusivamente dalle condizioni di lavorazione e manipolazione e non dalla temperatura di conservazione;
 - D. Sono tutte valide
9. Secondo quanto disposto dal Reg. CE 853/2004, la temperatura di conservazione delle "frattaglie" è:
- A. 2°C;
 - B. **3°C;**
 - C. 4°C;
 - D. 6°C
10. Quale decreto legislativo costituisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni degli articoli 18, 19 e 20 del Reg. (CE) n. 178/2002?
- A. **Decreto Legislativo n. 190 del 5 Aprile 2006;**
 - B. Decreto Legislativo n. 193 del 8 Agosto 2006;
 - C. Decreto Legislativo n. 186 del 1° Ottobre 2012;
 - D. Decreto legislativo n. 150/2022
11. In base al Reg. (CE) 853/2004, per prodotti della pesca freschi si intendono:
- A. **i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione**
 - B. i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica,
 - C. i prodotti della pesca interi non imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione
 - D. i prodotti della pesca interi che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento con il freddo, compreso il congelamento

PROVA SCRITTA N. 3

12. Secondo il Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, Sezione X, Capitolo II "Ovoprodotti":
- A. **le uova incrinare possono essere usate per fabbricare uova liquide od ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto;**
 - B. il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature;
 - C. non possono essere utilizzate per la trasformazione e devono essere smaltite ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009;
 - D. le uova incrinare possono essere usate per fabbricare uova liquide od ovoprodotti mai
13. Ai sensi del Reg. CE 1276/2011 gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi che vanno conservati crudi o praticamente crudi devono assicurarsi che tali prodotti siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute del consumatore. A quale o quali temperature devono essere sottoposti?
- A. **- 20° C per almeno 24 ore oppure - 35° C per almeno 15 ore;**
 - B. - 18° C per almeno 24 ore;
 - C. - 20° C per almeno 12 ore.
 - D. - 35°C per 24 ore
14. I ruminanti macellati in deroga, secondo riti religiosi, senza lo stordimento devono:
- A. Essere immobilizzati singolarmente
 - B. **Essere immobilizzati singolarmente e meccanicamente**
 - C. Essere immobilizzati con sistemi che non provochino inutili sofferenze
 - D. Essere immobilizzati singolarmente e meccanicamente solo per i grandi ruminanti
15. Quale tra le seguenti attività è compresa tra le altre attività ufficiali ai sensi del reg UE 2017/625
- A. **Attività tese ad accertare la presenza di una malattia animale/o prevenire e/o contenere la diffusione di una malattia**
 - B. Ispezione presso un mangimificio
 - C. Campionamento di un alimento
 - D. Audit presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi Reg CE 853/2004
16. quali delle seguenti attività richiede il riconoscimento ai sensi del reg CE 853/2004:
- A. Produzione di gelati a partire da latte pastorizzato
 - B. produzione di formaggi in azienda agricola per la vendita diretta
 - C. Commercio all'ingrosso di prodotti preimballati
 - D. **Produzione di prosciutti a partire da cosce fresche di suino**
17. dove possono essere reperiti e compilati i certificati ufficiali per l'esportazione concordati a livello Europeo?
- A. VETINFO
 - B. **TRACES**
 - C. PORTALE DEL MINISTERO DELLA SALUTE
 - D. SINTESIS

PROVA SCRITTA N. 3

18. Non rientrano nella definizione di alimento ai sensi del Reg 178/2002
- A. I mangimi
 - B. Gli animali vivi, a meno che non siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano
 - C. I vegetali prima della raccolta
 - D. **Tutte le risposte sono corrette**
19. Il trasporto del campione in laboratorio
- A. È una fase che non incide sull'esito analitico
 - B. Deve essere effettuato il giorno successivo al prelievo
 - C. Può avvenire a temperatura ambiente se dura meno di 1 ora
 - D. **Deve avvenire a temperatura controllata, qualora la tipologia di matrice prelevata lo richieda**
20. Nell'ordinamento giuridico italiano una sanzione può avere effetto retroattivo?
- A. Sempre
 - B. **Mai, come indicato nella Legge 689/81 e nella Costituzione**
 - C. Solo in caso di sanzioni amministrative in materia di benessere animale
 - D. Sì se amministrativa, mai in caso di sanzioni penali
21. Quali tra questi non è un presupposto per valutare l'inapplicabilità della diffida?
- A. La violazione è sanabile
 - B. Il prodotto non conforme non è in commercio (anche solo parzialmente)
 - C. La violazione è accertata per la prima volta
 - D. **La violazione riguarda una norma che comporta l'applicazione di una norma penale**
22. Quando si è proceduto ad un sequestro amministrativo ai sensi della legge 689/81 gli interessati possono
- A. **Proporre immediata opposizione all'autorità competente**
 - B. Proporre opposizione solo con ricorso giurisdizionale
 - C. Proporre opposizione all'autorità competente solo dopo aver ricevuto la notifica dell'ordinanza di ingiunzione
 - D. Non possono proporre opposizione finché l'autorità competente non ha effettuato la confisca
23. Quale tra le seguenti norme stabilisce gli obblighi generali ed i criteri operativi ai quali devono conformarsi le Autorità competenti in materia di alimenti, mangimi e benessere animale?
- A. **Reg UE 2017/625**
 - B. Reg CE 852/2004
 - C. Reg CE 853/2004
 - D. Reg CE 178/2002
24. Quale regolamento riporta le disposizioni circa i requisiti di igiene della macellazione
- A. Reg UE 2017/625
 - B. Reg CE 852/2004
 - C. **Reg CE 853/2004**
 - D. Reg CE 178/2002
25. A cosa servono i PRP ?

PROVA SCRITTA N. 3

- A. Ad assicurare idonei trattamenti di trasformazione dei prodotti alimentari
 - B. Ad elaborare procedure documentate
 - C. A rimuovere specifici pericoli dal processo di produzione
 - D. A garantire un ambiente e una lavorazione igienicamente idonei alla produzione di alimenti**
- 26- Quale delle seguenti affermazioni in merito agli "attestati ufficiali" è falsa
- A. Le autorità competenti effettuano controlli ufficiali regolari per la verifica che l'attestato sia rilasciato sulla base di fatti e dati pertinenti e verificabili
 - B. Possono essere rilasciati dalle autorità competenti
 - C. È sempre necessario che siano riferiti ad una partita o ad un lotto**
 - D. Possono essere rilasciati direttamente dagli operatori sotto la supervisione delle autorità competenti
27. Ai sensi della Legge 689/81 se non è avvenuta la contestazione immediata della violazione, la notificazione dell'illecito amministrativo deve avvenire:
- A. 30 giorni dall'accertamento
 - B. 90 giorni dall'accertamento per i residenti in Italia (360 giorni per i residenti all'estero)**
 - C. Entro 60 giorni dall'accertamento
 - D. 60 giorni dall'accertamento per i residenti in Italia e 120 giorni per i residenti all'estero
28. In base all' Art. 137 del Reg. (UE) 2017/625, in caso di sospetta non conformità, le autorità competenti:
- A. svolgono un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto;
 - B. dispongono il fermo ufficiale di animali e merci e di eventuali sostanze o prodotti non autorizzati, a seconda del caso;
 - C. dispongono i trattamenti sulle merci, la modifica delle etichette o le informazioni correttive da fornire ai consumatori;
 - D. A e B sono valide**
29. Quale regolamento fissa i criteri microbiologici per i prodotti alimentari?
- A. Il regolamento CE 1069/2009
 - B. Il regolamento CE 1099/2009
 - C. Il regolamento CE 2073/2005**
 - D. Il regolamento CE 999/2001
30. La cessione diretta di carni di selvaggina cacciata da parte del cacciatore al consumatore finale è consentita:
- A. Solo se transitano attraverso un centro di lavorazione di carni di selvaggina riconosciuto
 - B. Solo per piccoli quantitativi e dopo aver eseguito l'esame trichinoscopico per le specie sensibili**
 - C. Solo a titolo gratuito o cessione del capo intero
 - D. sempre