Avviso Pubblico Prot. n. 63438 del 29 ottobre 2021 "AREA DELL'IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI" – AREA B
Prova orale 19 gennaio 2022 - Domande

1	Indicazioni obbligatorie etichettatura prodotti della pesca ai sensi del Reg. CE 1379/2013	Ai sensi del Reg. CE 2073/2005 quali sono i Microrganismi e tossine da verificare ai fini della sicurezza dei prodotti lattiero caseari
2	Limiti di biotossine algali nei Molluschi Bivalvi Vivi/MBV	Ai sensi della nota Ministeriale DGSAF 0000855 del 16/01/2013 quali sono i controlli ufficiali che conseguono ad una segnalazione del superamento del tenore massimo di aflatossine M1 (0,050ug/kg)
3	Cosa si intende per 'operatore intermedio nella filiera ai dei MBV sensi del Reg. CE 1374/2021	In base al regolamento CE 853/2004 le uova devono essere consegnate al consumatore entro quanti giorni
4	Ai sensi del Reg. CE 1374/2021, attraverso quali stabilimenti riconosciuti possono essere immessi sul mercato per il consumo umano i pettinidi, i gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori, raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate	Quali controlli deve fare il veterinario ufficiale durante la visita ante mortem in un macello di avicoli ai sensi del Reg. UE 627/2019
5	Quanti e quali sono i principi dell'HACCP	Cosa si intende per procedure operative standard di sanificazione SSOP e quali sono
6	Documento di Registrazione lotto Molluschi Bivalvi Vivi/MBV da zona di produzione: quali sono le indicazioni obbligatorie	Ai sensi del Reg. CE 178/2002 quali sono gli obblighi dell'operatore del settore alimentare 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
7	Molluschi bivalvi: zone di classe A – B – C: destinazione dei prodotti	Quali sono le lesioni traumatiche da carico che si possono riscontrare negli avicoli al macello.
8	Per quale tipico difetto dei crostacei si usano i solfiti	Cosa deve accertare il Veterinario certificatore prima di firmare un certificato per l'export
9	Sindrome sgombroide: istamina e principali specie ittiche più a rischio	Definizione di autorità competenti ai sensi dell'art. 3 comma 3 del Reg. UE 625/2017
10	Bonifica sanitaria prodotti della pesca	Per il latte vaccino quali sono i parametri di conformità previsti dal Regolamento 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo III
11	Controlli ufficiali sui prodotti della pesca	Cosa si intende per criterio di "sicurezza alimentare" definito dal Regolamento (CE) 2073/2005
12	Informazioni al consumatore per un corretto impiego di pesce e cefalopodi freschi: ai sensi del Decreto 17 luglio 2013 del Ministero della Salute in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto di pesce e cefalopodi	Cosa si intende per Macellazione Speciale d'Urgenza: dove avviene, per quali tipologie di problemi

	freschi, quale combinazione tempo - temperatura occorre rispettare in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle per prevenire l'anisakiasi	
13	Obblighi degli operatori del settore alimentare responsabili delle operazioni di scarico e di sbarco dei prodotti della pesca	Definizione di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002
14	Cosa si intende per "rifinitura" dei Molluschi Bivalvi Vivi/ MBV	Quali sono i requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti previsti dall'allegato II capitolo I del Reg. CE 852/2004
15	Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi/MBV	Qual è la differenza tra un Punto di Controllo e un Punto Critico di Controllo
16	Conservazione dei prodotti della pesca	Quali sono i segni di un efficace stordimento nel pollame sottoposti a macellazione
17	Marchiatura di identificazione ed etichettatura dei Molluschi Bivalvi Vivi/MBV	Ai sensi del Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici, quali sono le caratteristiche da valutare per individuare gli "alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes"
18	Aree di produzione dei Molluschi Bivalvi Vivi/MBV in funzione del livello di contaminazione fecale	La vendita di latte crudo rientra nell'applicazione del Regolamento CE 853/2004 o è altrimenti definita in norme nazionali o regionali. Quali sono le azioni da intraprendere per controllare la presenza di Escherichia Coli verocitotossico
19	Requisiti per la stabulazione dei Molluschi Bivalvi Vivi/MBV	Comportamento in caso di risultati insoddisfacenti a riguardo dei parametri dell'allegato I, capitolo 1 "criteri di sicurezza alimentare" in base all'articolo 7 del Regolamento CE 2073/2005