

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 17 maggio 2022 – Domande

1.	Quando va svolta temporalmente la visita ante mortem?	Su quali parametri si valuta la classificazione del rischio di uno stabilimento riconosciuto?
2.	Che provvedimenti possono essere presi in caso di arrivo di animali eccessivamente sporchi al macello?	In base alle definizioni previste all’articolo 3 del Reg. (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, cosa si intende per controllo di identità?
3.	Quali organi vanno sottoposti a palpazione e/o incisione e in quali casi nell’ispezione post mortem dei bovini giovani?	Quanti e quali sono i principi dell’HACCP
4.	Cosa si intende per registrazione di uno stabilimento/struttura e come viene comunicata dall’OSA all’Autorità competente?	Audit: definizione ai sensi della normativa comunitaria vigente (Reg. UE 2017/625)
5.	Cosa si intende per criterio di “sicurezza alimentare” definito dal Regolamento (CE) 2073/2005:	Quando si debbono praticare delle palpazioni ed incisioni e in quali organi nell’ispezione post mortem degli ovini e dei caprini adulti?
6.	Prescrizioni in caso di macellazione di animali con prova tubercolinica positiva o dubbia	Quali sono i segni di un efficace stordimento nei suini sottoposti a macellazione?
7.	Elementi a disposizione, secondo quanto previsto dall’art. 24 del Reg. (UE) 2019/627, per sottoporre a procedure approfondite di ispezione post mortem (palpazioni ed incisioni di organi) bovini, ovini, caprini, solipedi e suini domestici	Quali possono essere le richieste dell’operatore del settore alimentare in caso di controversia tra le autorità competenti e l’operatore stesso sulla base della controperizia, in considerazione dell’articolo 35 del Reg. (UE) 2017/625?
8.	Quali sono i segni di un efficace stordimento nel pollame sottoposti a macellazione?	Quali sono i presupposti per rilasciare un Certificato Ufficiale a norma Reg. (UE) 2017/625?
9.	Provvedimenti da prendere in caso gli animali presentino sintomi di una zoonosi	Etichettatura degli alimenti: quali sono le categorie di sostanze che provocano allergie e come devono essere indicate in etichetta negli alimenti preimballati ai sensi del Regolamento CE 1169/2011
10.	Quali sono i segni di un efficace stordimento nei bovini sottoposti a macellazione?	Cosa è il limite critico di un CCP e come viene stabilito
11.	Chi deve acquisire in primis le informazioni sulla catena alimentare e quali sono i suoi obblighi previsti dall’Allegato II, Sezione III del Regolamento 853/2004?	Cosa deve accertare il Veterinario certificatore prima di firmare un certificato per l’export?
12.	Cosa si intende per criterio di “igiene di processo” definito dal Regolamento (CE) 2073/2005?	Quali sono le modalità pratiche per l’ispezione post mortem dei bovini giovani
13.	Cosa si intende per sindrome sgombroide?	Cosa si intende per registrazione di uno stabilimento/struttura e come viene comunicata dall’OSA all’Autorità

		competente?
14.	In base alle definizioni previste all'articolo 3 del Reg. (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, cosa si intende per controllo fisico?	È prevista una particolare qualifica per il personale del macello adibito alla movimentazione degli animali e alle operazioni di stordimento, jugulazione in base al Regolamento 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento?
15.	Quali Regolamenti sono stati abrogati dall'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625?	Definizione di materiale specifico a rischio [Allegato V - Regolamento (CE) n. 999/2001]. Cosa si intende per «Materiale specifico a rischio» negli ovini e i caprini di qualsiasi origine (MSR lista unica)?
16.	Quante sono le "categorie di freschezza" dei pesci riconosciute per legge (REGOLAMENTO (CE) N. 2406/96) dalla UE?	Quali sono le modalità pratiche per l'ispezione post mortem dei solipedi
17.	Definizione di autorità competenti ai sensi dell'art. 3 comma 3 del Reg. UE 625/2017	Provvedimenti in caso di animali che presentino una malattia che può incidere negativamente sulla salute umana o degli altri animali
18.	Differenza tra CP e CCP; come si individuano i CCP; citare un esempio di CCP nel processo di sezionamento delle carni	Durante le fasi di scarico e movimentazione dei bovini in macello, quali sono i comportamenti che deve tenere il personale in base al Regolamento 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto?
19.	Provvedimenti in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di ICA	Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (PNR) è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale. A quale scopo mira?
20.	Categorizzazione del rischio degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) negli stabilimenti riconosciuti	Sono previsti audit effettuati sull'Autorità competente locale?
21.	Cosa si intende per principio di precauzione – articolo 7 Reg. CE 178/2002	Su quali animali il veterinario ufficiale effettua un'ispezione clinica al macello?
22.	Cosa si intende per procedure operative standard di sanificazione SSOP?	Cosa intende il Reg. (UE) 2019/627 per giovani ovini e caprini domestici?
23.	Cosa si intende per rintracciabilità – articolo 18 Reg. CE 178/2002	Misure da prendere in caso di impossibilità di stabilire l'identità degli animali giunti al macello
24.	Opistorchiasi umana in Europa. Eziologia e ciclo vitale del parassita.	Per il latte vaccino quali sono i parametri di conformità previsti dal Regolamento 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo III?
25.	Nel sistema rapido di allerta (RASFF) cosa si intende per ritiro e richiamo?	Quale dettaglio anatomico ci permette di distinguere un dentice da un pagro?
26.	L'audit sugli Operatori del settore alimentare in quali fasi si suddivide?	Nel sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF) quali sono gli obblighi dell'Operatore del settore alimentare in caso di non conformità di un alimento ai criteri di sicurezza alimentare?