

**DOMANDE PER AVVISO PUBBLICO PER TITOLO E COLLOQUIO PER L'ASSUNZIONE A TEMPO
DETERMINATO DI UN DIRIGENTE VETERINARIO DELLA DISCIPLINA IGIENE DELLA PRODUZIONE
TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI
(AREA B)**

- 1- Quali sono i principali obiettivi della verifica ufficiale dei sistemi di autocontrollo implementati dagli operatori del settore alimentare, quali sono i relativi riferimenti normativi e un programma tipo di autocontrollo
- 2- Quali sono i metodi e le tecniche dei controlli ufficiali che il veterinario ufficiale è tenuto ad applicare presso uno stabilimento di lavorazione carni?
- 3- Qual è la differenza tra audit ed ispezione e descrizione di un caso pratico.
- 4- Qual è la normativa di riferimento comunitaria per la sicurezza alimentare e sistemi di controllo ufficiale degli alimenti? E quali il campo di applicazione e gli aspetti chiave ?
- 5- Quali sono gli obiettivi del prelievo ufficiale di campioni di alimenti di origine animale, qual'è la procedura di campionamento ufficiale ed il riferimento normativo?
- 6- Durante l'ispezione di prodotti alimentari di origine animale confezionati presso un esercizio di vendita, quali sono le informazioni che devono essere presenti sull'etichetta degli alimenti e qual è la normativa di riferimento.
- 7- Quale differenza esiste tra un'espletamento di controlli ufficiali al macello 'sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale' e 'sotto la supervisione di un veterinario ufficiale " e quali son i riferimenti normativi comunitari?
- 8- In cosa consiste il criterio di trasparenza del Regolamento 625/2017 e cos'è il rating degli OSA e qual è il riferimento normativo comunitario?
- 9- Dare una descrizione dei sistemi di categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare, elencare i criteri principali alla base di tale sistema ed i riferimenti normativi comunitari.
- 10- Quali sono le prescrizioni in materia di ispezione ante-mortem nei macelli di ungulati domestici, pollame e lagomorfi ed i compiti del veterinario ufficiale?
- 11- In caso di allerta alimentare, quali sono gli strumenti informativi operativi nell'UE e cosa si intende per procedura di ritiro dal mercato e procedura di richiamo dal mercato?
- 12- Qual è il regolamento comunitario che stabilisce i criteri microbiologici per i prodotti alimentari e nel caso di carni fresche di pollame, quali sono i batteri patogeni che rappresentano un parametro di sicurezza alimentare e che comportano il ritiro del prodotto nel caso di presenza?
- 13- Nel caso di stordimento al macello con elettroanestesi elettrico ed applicazione limitatamente alla testa alla testa di animali quali sono i parametri e la modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento per la specie suina?
- 14- In caso di macellazione speciale d'urgenza al di fuori del macello, cosa dovrà dichiarare il Veterinario Ufficiale sul modello di certificato sanitario? (Allegato IV - CAPITOLO 5 - Reg. (UE) 2020/2235).

- 15- Che cosa si intende per supervisione veterinaria e da chi può essere effettuata?
- ✓ 16- Qual è la differenza tra centro di raccolta e centro di lavorazione della selvaggina?
- ✓ 17- Quali sono i principi del sistema HACCP e qual è la norma comunitaria di riferimento?
- ✓ 18- Per l'esecuzione dei controlli ufficiali tra audit ed ispezione, cosa è tenuto a fornire l'OSA? e quali sono i riferimenti normativi comunitari?
- ✓ 19- Cosa si intende per procedure operative standard di sanificazione SSOP?
- ✓ 20- Quali sono le modalità di verifica da parte del veterinario ufficiale sull'applicazione da parte dell'OSA dei criteri di igiene di processo su carcasse per Salmonella (tutte le specie degli animali macellati) e Campylobacter (broiler)?
- 21- Ai sensi del Regolamento 625/2017 che cosa si intendono per controlli ufficiali ed altre attività ufficiali svolte dal veterinario ufficiale?
- 22- Indicare alcuni dei provvedimenti che il veterinario ufficiale può intraprendere in caso di non conformità a carico dell'OSA, accertata nel corso dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali ed i riferimenti normativi nazionali e comunitari)
- 23- 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 controllo immediato di tale operatore?
- 24- Qual è il riferimento normativo del documento 'informazioni sulla catena alimentare' e quali sono le misure da adottare in caso di non conformità dello stesso?
- 25- Definizione di audit secondo il Reg. (CE) n. 625/2017. In quale articolo viene definito? Quali aree deve comprendere?
- 26- Che cosa si intende per macellazione speciali d'urgenza, qual'è il riferimento normativo e quali sono i requisiti?
- 27- Nel caso di non conformità della documentazione di scorta degli animali al macello o di dubbi sulla stessa, di mancanza o illeggibilità della marca auricolare, di dubbi sull'identificazione dell'animale o di difformità rispetto a quanto riportato sui documenti sanitari, quali sono gli adempimenti del veterinario ufficiale?.
- 28- Nel caso di riscontri anatomopatologici di esiti di tubercolosi nei bovini al macello quali sono gli adempimenti del veterinario ufficiale?
- 29- Nel caso di irregolarità formali nella documentazione di scorta per la macellazione d'urgenza in allevamento, quali sono gli adempimenti del veterinario ufficiale?
- 30- Che cosa si intende per macellazione d'emergenza al macello? E quali sono le verifiche che il veterinario ufficiale deve effettuare?

- 31- Il Regolamento UE 627/2019 sui controlli ufficiali sui prodotti di origine animale prevede specifiche modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post-mortem (art 33). Quali sono?
- 32- Quali sono i criteri e condizioni per l'esecuzione delle ispezioni post-mortem sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, e relativo riferimento normativo?
- 33- In quali casi le ispezioni post-mortem sono effettuate dal veterinario ufficiale? E qual' è il riferimento normativo?
- 34- Che cos'è il *distance selling* e qual'è il riferimento normativo attuale?
- 35- Che cosa si intendono per Prerequisiti o Procedura Prerequisito in un stabilimento di lavorazione carni?
- 36- Quali misure devono essere attuate dall'OSA del settore di trasformazione lattiero-caseario in merito alla selezione, qualifica e valutazione dei fornitori e forniture?
- 37- Qual è il riferimento normativo comunitario per i controlli ufficiali sui prodotti della pesca e che tipo di controlli devono essere svolti dal veterinario ufficiale?
- 38- Quali sono le misure di prevenzione e controllo per gestire il pericolo Anisakis nei prodotti della pesca ed il riferimento normativo comunitario?
- 39- Quali sono le condizioni per le quali il veterinario ufficiale dichiara la non idoneità al consumo umano dei prodotti della pesca?
- 40- Che cosa si intende per criterio microbiologico ai sensi del Regolamento 2073/2005, quanti tipi di criteri sono previsti per i prodotti lattiero-caseari e loro descrizione e quali criterio si applica ai formaggi immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità?
- 41- In caso di allerta per la non conformità microbiologica di un prodotto alimentare, che cosa si intende per procedura di ritiro dal mercato o procedura di richiamo dal mercato?
- 42- Che cosa si intende per sindrome sgombroide e quali sono i criteri di sicurezza alimentare di istamina nei prodotti della pesca ottenuti da specie con elevato tenore di istidina?
- 43- Nel corso di una ispezione in un deposito alimentare, il veterinario ufficiale evidenzia la presenza di escrementi di topo e segni di rosicatura a carico degli alimenti stoccati. Quali sono le possibili azioni da mettere in campo ed i relativi provvedimenti?
- 44- Quali sono i criteri di valutazione di efficacia dello stordimento meccanico di un bovino al macello?
- 45- Quali sono le misure da adottare al macello da parte del veterinario ufficiale in caso di sospetto trattamento illecito di animali (sostanze o prodotti vietati o non autorizzati), oppure con sostanze o medicinali veterinari autorizzati dalla normativa dell'Unione per scopi o a condizioni diversi da quelli previsti da detta normativa o, se del caso, dalla normativa nazionale?

- 46- Qual è differenza tra bollo sanitario e marchio di identificazione? E quali sono le modalità di gestione ed applicazione?
- 47- Riguardo ai tamponi sulle carcasse al macello di cui ai criteri microbiologici stabiliti dal Regolamento 2073/2005, in cosa consistono il controllo ufficiale ed autocontrollo?
- 48- In quali specie è eseguito l'esame trichinoscopico e quali deroghe sono previste nella specie suina?
- 49- Nella valutazione di un piano HACCP specificare cosa si intende per limite critico? Qual è il regolamento che stabilisce i criteri microbiologici dove sono stabiliti alcuni limiti critici?
- 50- Quali sono le condizioni da rispettare per la commercializzazione dei prodotti della pesca da consumare crudi?
- 51- Quali sono le definizioni di campionamento ufficiale, aliquota e unità campionaria in riferimento all'allegato 1 del Decreto 27/2021?
- 52- Qual è la differenza tra riconoscimento e registrazione di uno stabilimento che tratta prodotti di origine animale?
- 53- Il veterinario ufficiale nel corso di controlli ufficiali presso un laboratorio di lavorazione carni in caso di riscontro di non conformità grave sui prodotti di origine animale, quali misure può adottare per tutelare la salute pubblica e quale è il principale riferimento normativo?
- 54- Quali sono i principali compiti del veterinario ufficiale nell'attività di verifica e controllo dell'applicazione del Regolamento CE 1099/2009 con particolare riferimento ai macelli di ungulati domestici?
- 55- Che cosa si intende per audit secondo il Regolamento UE 625/2017? In quale articolo viene definito e quali aree deve comprendere ai sensi del Regolamento 627/2019?
- 56- Quali sono i requisiti che gli OSA devono soddisfare per produrre o raccogliere latte crudo? .
- 57- Quali sono i criteri a cui il veterinario ufficiale deve fare riferimento per determinare la natura e frequenza degli audit in uno stabilimento di macellazione?
- 58- Come vengono classificate le uova e quali sono le eventuali destinazioni e normativa comunitaria?
- 59- Che cosa indica la stampigliatura delle uova e dove viene effettuata?
- 60- Che tipo di controlli vengono effettuati dal veterinario ufficiale nel corso di una ispezione in uno stabilimento riconosciuto per la produzione di prodotti lattiero-caseari?
- 61- Quali sono i compiti del responsabile del benessere animale in un macello di bovini e qual è il riferimento normativo comunitario?