

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Milano  
Città Metropolitana

**Concorso pubblico per titoli ed esami per n. 3 posti,  
con rapporto di lavoro a tempo pieno e indeterminato,  
nel profilo di dirigente veterinario, disciplina igiene  
della produzione, trasformazione,  
commercializzazione, conservazione e trasporto  
degli alimenti di origine animale e loro derivati  
(Area B), da assegnare al dipartimento veterinario e  
sicurezza degli alimenti di origine animale.**

### **PROVA PRATICA 01**

re

PROVA NON ESTRATTA

08/05/2023

## BRANO BG 53

Leggere il brano e rispondere a ogni quesito solo in base alle informazioni contenute (esplicitamente o implicitamente) nel brano e non in base a quanto il candidato eventualmente conosca sull'argomento.

Durante un'ispezione, il Veterinario Ufficiale redige il seguente verbale.

Il macello riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004, macella animali della specie bovina nello specifico "bovini adulti". Nell'attività ispettiva preoperativa, ossia prima di avviare gli animali alla macellazione, si evidenzia la presenza nella zona di eviscerazione di un cassone destinato allo stoccaggio di materiali di categoria 3, identificato con banda verde, contenente n. 2 fegati, presumibilmente riferiti ad una precedente giornata di macellazione.

Da un accurata ispezione dei suddetti organi si evidenziano delle lesioni di tipo ascessuale con essudato purulento e la presenza di cisti parassitarie riferibili presumibilmente ad *Echinococcus granulosus*.

Nel corso del controllo ufficiale, con il criterio della casualità, è stata ispezionata la cella n. 3 destinata allo stoccaggio delle mezzene. La temperatura della cella, consultabile mediante display esterno, risulta al momento del controllo pari a +2°C. All'interno della cella sono presenti n. 2 carcasse. Si è proceduto con la misurazione della temperatura di entrambe le carcasse presenti in cella mediante l'utilizzo di termometro, tarato, in dotazione del veterinario ufficiale e la temperatura per entrambi è pari a +1,7°C.

All'interno della cella è presente una parete piastrellata con diverse piastrelle rotte.

Alle ore 11:00 giunge presso l'area scarico bestiame un automezzo dedicato al trasporto di una macellazione speciale d'urgenza. Viene valutata la documentazione d'accompagnamento dell'animale rappresentata da:

- Modello 3 Documento di Macellazione d'Urgenza (MSU) al di fuori del macello;
- Modello 1 Certificato Sanitario.

Il modello 3 si presenta debitamente compilato nelle sezioni A, B, C ed E. Relativamente alla sezione D è riportato il seguente orario di partenza 05:30 (del medesimo giorno).

Dall'allegato del modello 3 "Identificazione degli animali sottoposti a macellazione d'urgenza al di fuori del macello- ELENCO ANIMALI SOTTOPOSTI A MSU" si evince che, il capo di origine italiana, sottoposto a macellazione ha un'età pari a 20 mesi.

Il modello 1 si presenta debitamente compilato.

In base alle evidenze raccolte, il candidato risponda ai seguenti quesiti (UNA SOLA risposta è corretta).

- 
- 1 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53 D00001  
**La presenza di n. 2 fegati all'interno del cassone di categoria 3 è da considerarsi:**  
**A** NON CONFORME  
**B** CONFORME, poiché non è prevista la refrigerazione dei sottoprodotti  
**C** CONFORME, poiché non è previsto alcun obbligo di pulizia di cassoni contenenti sottoprodotti di origine animale
- 
- 2 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53 D00002  
**Lo smaltimento dei fegati con le lesioni summenzionate, è da considerarsi:**  
**A** NON CONFORME, in quanto tali organi devono essere smaltiti in categoria 2 o in categoria 1  
**B** CONFORME, in quanto la categoria di sottoprodotto corretta è la 3  
**C** NON CONFORME, devono essere smaltiti in categoria 2 ma non in categoria 1 in quanto non è presente materiale specifico a rischio
- 
- 3 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53 D00003  
**La temperatura della cella di stoccaggio delle mezzene è da considerarsi:**  
**A** CONFORME  
**B** NON CONFORME, in quanto la temperatura visualizzata a display non è rispondente a quanto previsto dal Reg. CE 853/2004  
**C** NON CONFORME, in quanto la temperatura delle carni non è rispondente a quanto previsto dal Reg. CE 853/2004

- 
- 4 **Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53** D00004  
**La presenza di piastrelle rotte all'interno della cella n. 3 è da considerarsi:**  
**A** NON CONFORME, ai sensi del Reg. CE 852/2004, Allegato II  
**B** CONFORME, poiché trattasi di una superficie non a contatto diretto con gli alimenti  
**C** NON CONFORME, ai sensi del Reg. CE 178/2002
- 
- 5 **Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53** D00005  
**Quale Regolamento prevede la compilazione del modello di certificato sanitario in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello conformemente all'articolo 4 del Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione (in Italia modello 1)?**  
**A** Reg. (UE) 2020/2235  
**B** Reg. CE 853/2004  
**C** Reg. (UE) 1129/2011
- 
- 6 **Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53** D00006  
**In riferimento alla macellazione speciale d'urgenza, l'intervallo di tempo compreso tra le ore 05:30 (orario di partenza dall'allevamento) e le 11:00 (orario di arrivo al macello) è da considerarsi:**  
**A** NON VALUTABILE, in quanto non è possibile emettere un giudizio in assenza di informazioni relative alle condizioni climatiche (eventuale refrigerazione non necessaria)  
**B** CONFORME, poiché trattasi di macellazione speciale d'urgenza  
**C** NON CONFORME
- 
- 7 **Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53** D00007  
**Nel caso di macellazione dell'animale in oggetto, in post mortem a quali dei seguenti approfondimenti diagnostici deve essere sottoposto il capo?**  
**A** Esame batteriologico su campione di muscolo ed eventuale ricerca di residui di trattamenti farmacologici  
**B** Esame batteriologico su campione di muscolo e di fegato  
**C** Esame batteriologico su campione di muscolo e ricerca di cortisonici su fegato
- 
- 8 **Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53** D00008  
**Con riferimento all'età di macellazione dell'animale (20 mesi), il capo in post mortem:**  
**A** non dovrà essere sottoposto a test BSE, in quanto non ha ancora raggiunto l'età prevista dalla norma  
**B** non dovrà essere sottoposto a test BSE, in quanto proveniente dall'Italia  
**C** dovrà essere sottoposto a test BSE
- 
- 9 **Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53** D00009  
**A seguito di esito non favorevole alle indagini di laboratorio, tenuto conto che la carcassa è ancora nella piena disponibilità dell'operatore, quali provvedimenti dovrà assumere il veterinario ufficiale?**  
**A** Nessuna delle altre alternative è corretta  
**B** Impartire apposite prescrizioni  
**C** Applicazione dell'art. 14 del Regolamento 178/2002 (attivazione allerta alimentare, ritiro del prodotto, richiamo del prodotto)

ve DA

ku

Se

- 
- 10 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 53 D00010
- A seguito di esito favorevole alla visita ante mortem, post mortem e alle indagini di laboratorio, le carni dell'animale in oggetto possono essere commercializzate:
- A** senza alcuna limitazione
  - B** solo sul territorio nazionale
  - C** solo ed esclusivamente se sottoposte a un processo di trasformazione (quale per esempio "cottura")

re ~~BA~~

pw



re

ALL



Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Milano  
Città Metropolitana

**Concorso pubblico per titoli ed esami per n. 3 posti,  
con rapporto di lavoro a tempo pieno e indeterminato,  
nel profilo di dirigente veterinario, disciplina igiene  
della produzione, trasformazione,  
commercializzazione, conservazione e trasporto  
degli alimenti di origine animale e loro derivati  
(Area B), da assegnare al dipartimento veterinario e  
sicurezza degli alimenti di origine animale.**

## PROVA PRATICA 02

PROVA ESTRATTA

08/05/2023

## BRANO BG 54

**Leggere il brano e rispondere a ogni quesito solo in base alle informazioni contenute (esplicitamente o implicitamente) nel brano e non in base a quanto il candidato eventualmente conosca sull'argomento.**

Durante un'ispezione, il Veterinario Ufficiale redige il seguente verbale.

Il salumificio è riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004 e lavora carni suine (di provenienza nazionale) per produrre salami e altri prodotti trasformati a base di carne suina.

Nel corso del presente sopralluogo si è proceduto ad ispezionare il reparto "salami".

Dopo il ricevimento le carni suine refrigerate vengono stoccate in apposita cella e prelevate all'occorrenza in base alla tipologia di prodotto. Le carni vengono così trasferite in un'area dedicata alla mondatura dove sono presenti n. 3 tavoli in teflon. Si evidenzia che le superfici dei tre tavoli, sulle quali le carni vengono lavorate, presentano evidenti segni di tagli tutti molto profondi.

In tale fase si osserva che un operatore intento alla rifilatura preleva un taglio di carne ("coppa") con un rigonfiamento anomalo. Su un tavolo dedicato, dove non avviene alcuna lavorazione, procede ad un taglio profondo dello stesso evidenziando un essudato purulento compatibile con un ascesso ed isolando un corpo estraneo (ago da iniezione). L'operatore procede ad eliminare interamente la coppa in cassone dedicato per la raccolta dei sottoprodotti di categoria 3.

Nel locale di lavorazione le finestre risultano aperte e non sono presenti barriere antinsetti; si evidenzia, inoltre, una parete piastrellata con diverse piastrelle rotte.

Le condizioni dell'operatore impegnato nelle lavorazioni delle carni, si presentano come da rilievo fotografico in allegato (foto n. 1).

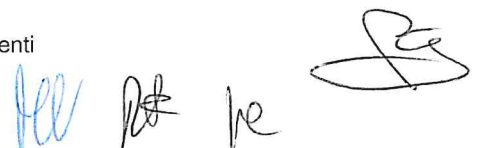
Le carni vengono trasferite in appositi macchinari per la macinatura, poi nell'impastatrice e viene aggiunta una miscela di spezie ed aromi. Le carni vengono quindi insaccate in apposito budello, di tipo sintetico. I salami vengono legati ed appesi su appositi carrelli per essere trasferiti nell'area di stagionatura. Qui avviene una prima fase di asciugatura e, successivamente, la stagionatura propriamente detta. Dalla consultazione della ricetta si evidenzia che nel prodotto vengono aggiunti additivi e nello specifico nitriti in quantità pari a 120 mg per kg di impasto.

Nella cella n. 2 destinata allo stoccaggio del prodotto finito sono stati rinvenuti due cartoni contenenti "Salame cacciatore" identificato con apposita etichetta, sulla quale non è riportato il marchio di identificazione dello stabilimento.

In base alle evidenze raccolte, il candidato risponda ai seguenti quesiti (UNA SOLA risposta è corretta).

- 
- 1** Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00001  
In riferimento alla foto n. 1, le condizioni delle mani dell'operatore sono da considerarsi:
- Clicca qui per visualizzare la foto in un'altra scheda:
- A NON CONFORMI
  - B CONFORMI
  - C CONFORMI, in quanto trattasi della lavorazione di un prodotto sottoposto a successiva stagionatura
- 
- 2** Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00002  
In riferimento alla foto n. 1, la presenza dell'orologio al polso dell'operatore è da considerarsi:
- Clicca qui per visualizzare la foto in un'altra scheda:
- A NON CONFORME
  - B CONFORME, poiché trattasi di acciaio
  - C CONFORME, poiché non si tratta di superficie a contatto diretto con l'alimento
- 
- 3** Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00003  
Con riferimento alle condizioni di manutenzione delle superfici dei tavoli, sulle quali le carni vengono lavorate, quali azioni dovrà intraprendere il veterinario ufficiale?
- A Impartire apposite prescrizioni e se del caso irrogare una sanzione amministrativa pecuniaria
  - B Nessuna azione prevista
  - C Comunicare il fatto all'Autorità giudiziaria

- 4 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00004  
I budelli sintetici rientrano nella definizione di packaging alimentare e pertanto sono disciplinati da:  
**A** Regolamento (CE) 1935/2004  
**B** Regolamento (CE) 1169/2011  
**C** Regolamento (CE) 852/2004
- 5 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00005  
Lo smaltimento della coppa nei sottoprodotti di categoria 3 è da considerarsi:  
**A** NON CONFORME, in quanto tale sottoprodotto deve essere smaltito in categoria 2 o in categoria 1  
**B** CONFORME, in quanto la categoria di sottoprodotto corretta è la 3  
**C** NON CONFORME, il sottoprodotto deve essere smaltito in categoria 2 ma non in categoria 1 in quanto non è presente materiale specifico a rischio
- 6 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00006  
A seguito del rilievo della mancanza del marchio di identificazione dello stabilimento sull'etichetta dei prodotti presenti in cella:  
**A** il prodotto potrà lasciare lo stabilimento ed essere commercializzato solo in seguito alla regolarizzazione dell'etichetta (inserimento marchio di identificazione)  
**B** l'ATS competente sul territorio provvederà a segnalare all'autorità giudiziaria il fatto  
**C** non è prevista alcuna azione in quanto tale situazione è da considerarsi pienamente rispondente alla norma
- 7 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00007  
A seguito del riscontro della mancanza di barriere antinsetto, il veterinario ufficiale:  
**A** nessuna delle altre alternative è corretta  
**B** provvederà a segnalare all'autorità giudiziaria il fatto  
**C** raccomanderà la sola chiusura delle finestre
- 8 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00008  
Qual è la norma che stabilisce i tenori massimi di additivi alimentari?  
**A** Regolamento (CE) 1333/2008  
**B** Regolamento (CE) 852/2004  
**C** Regolamento (CE) 178/2002
- 9 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00009  
L'aggiunta dell'additivo "Nitriti" nella produzione del salame nella quantità di 120 mg/kg, è da considerarsi:  
**A** CONFORME  
**B** NON CONFORME, in quanto tale additivo non è ammesso nel salame  
**C** NON CONFORME, perché le quantità utilizzate in fase di produzione superano i limiti consentiti dalla legge
- 10 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 54 E00010  
La presenza di piastrelle rotte nel locale di lavorazione è da considerarsi:  
**A** NON CONFORME, ai sensi del Reg. CE 852/2004, Allegato II  
**B** CONFORME, poiché trattasi di una superficie non a contatto diretto con gli alimenti  
**C** NON CONFORME, ai sensi del Reg. CE 178/2002





Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Milano  
Città Metropolitana

**Concorso pubblico per titoli ed esami per n. 3 posti, con rapporto di lavoro a tempo pieno e indeterminato, nel profilo di dirigente veterinario, disciplina igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati (area b), da assegnare al dipartimento veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale.**

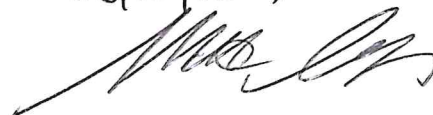
### PROVA PRATICA 03

*ve*   
*PA*

*AW*

PROVA NON ESTRATTA

08/05/2023



## BRANO BG 55

Leggere il brano e rispondere a ogni quesito solo in base alle informazioni contenute (esplicitamente o implicitamente) nel brano e non in base a quanto il candidato eventualmente conosca sull'argomento.

A seguito di un campionamento ufficiale, il Veterinario riceve il seguente rapporto di prova:

Il campionamento ufficiale di "Salmone affumicato affettato" confezionato, in fase di distribuzione (vendita al dettaglio) in 5 unità campionarie, ha dato il seguente esito:

- Listeria monocytogenes – prova qualitativa: presenza in 25 g in una unità campionaria;
- Listeria monocytogenes – numerazione: pari a 30 ufc/g;
- pH: 5.9;
- aw: 0.94;
- Vita commerciale residua del prodotto pari a 30 giorni.

In base alle evidenze raccolte, il candidato risponda ai seguenti quesiti (UNA SOLA risposta è corretta).

- 
- 1 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00001  
Per la valutazione del rapporto di prova la normativa di riferimento è:  
**A** Reg. CE 2073/2005  
**B** Reg. CE 852/2004  
**C** Reg. CE 1169/2011
- 
- 2 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00002  
Il prodotto, in assenza di ulteriore documentazione, può essere considerato:  
**A** NON CONFORME  
**B** CONFORME, ma commercializzabile solo sul territorio nazionale  
**C** nessuna delle altre alternative è corretta
- 
- 3 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00003  
Il prodotto campionato può essere considerato terreno favorevole per la crescita di Listeria monocytogenes?  
**A** Sì, trattasi di terreno favorevole per la crescita di Listeria monocytogenes  
**B** No, in quanto il valore del pH non permette la crescita di Listeria monocytogenes  
**C** No, in quanto il valore di aw non permette la crescita di Listeria monocytogenes
- 
- 4 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00004  
Il veterinario ufficiale, in assenza di ulteriori documentazioni, quali provvedimenti deve assumere senza indebito ritardo?  
**A** Applicazione dell'art. 14 del Regolamento 178/2002 (attivazione allerta alimentare, ritiro del prodotto, richiamo del prodotto)  
**B** Nessuno in quanto l'esito è da considerarsi favorevole  
**C** Segnalazione all'Autorità Giudiziaria
- 
- 5 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00005  
Nel verbale di campionamento quali garanzie di difesa devono essere fornite al produttore/detentore?  
**A** Deve essere garantita la possibilità di assistere alle fasi analitiche indicando data, ora e luogo di inizio analisi  
**B** Trattandosi di campionamento ufficiale, eseguito da pubblici ufficiali, non sono previste garanzie di difesa  
**C** Deve essere data evidenza del campionamento di un'aliquota da lasciare al produttore/detentore da utilizzare in sede di controperizia

re RA

RU

RE

- 
- 6 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00006  
Nel caso di esito non conforme del campionamento, ed a seguito di controperizia e controversia con esito non favorevole, quali sono i provvedimenti che l'autorità competente dovrà intraprendere verso il produttore?  
**A** Trasmissione all'autorità giudiziaria della notizia di reato  
**B** Sanzione amministrativa pecuniaria  
**C** Nessuno, in quanto il campionamento è stato effettuato nella fase di vendita al dettaglio
- 
- 7 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00007  
Qual è la norma nazionale di riferimento per la controperizia e per la controversia?  
**A** D.lgs. 27/2021  
**B** D.lgs. 109/1992  
**C** D.lgs. 193/2007
- 
- 8 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00008  
Sulla base della normativa vigente, la ricerca di *Listeria monocytogenes* in tale categoria alimentare, è da considerarsi come:  
**A** criterio di sicurezza alimentare  
**B** criterio di igiene di processo  
**C** nessuna delle altre alternative è corretta
- 
- 9 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00009  
Nella fase della controversia, qual è l'organo competente al riesame della documentazione relativa alle analisi?  
**A** Istituto Superiore di Sanità  
**B** ATS competente sul territorio nel quale è stato effettuato il campione  
**C** Istituto Zooprofilattico competente sul territorio nel quale è stato effettuato il campione
- 
- 10 Rispondere al seguente quesito facendo riferimento al BRANO BG 55 F00010  
Il prodotto non commercializzato ancora nella disponibilità dell'operatore, in caso di esito non favorevole, come deve essere smaltito?  
**A** Sottoprodotto di categoria 2  
**B** Sottoprodotto di categoria 3  
**C** Rifiuto solido urbano

re 





re 



