

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 SCRITTA 01

Prova non esaminata

Rehner

08/05/2013

re 

re

re

- 1 A00001
- Ai sensi del Decreto legislativo 2 Febbraio 2021 n. 27, che reca Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625, l'autorità competente, nel caso di analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare di cui alla normativa comunitaria e nazionale:**
- A** preleva un campione in singola aliquota
  - B** preleva 5 campioni, ciascuno formato da 1 unità campionaria
  - C** preleva 5 campioni, ciascuno formato da 2 unità campionarie

- 2 A00002
- Ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, qual è la definizione di audit?**
- A** Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi
  - B** Il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, al fine di stabilirne la conformità alla normativa
  - C** Nessuna delle altre alternative è corretta

- 3 A00003
- Secondo le "Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti", (Rep. Atti n. 50/CSR del 5 Maggio 2021), cosa si intende per "richiamo dell'alimento"?**
- A** Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute
  - B** Qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, in qualsiasi fase della distribuzione esso si trovi;
  - C** Nessuna delle altre alternative è corretta

- 4 A00004
- Quali di queste informazioni possono non essere riportate sul modello ministeriale di richiamo di un prodotto?**
- A** Istruzioni d'uso del prodotto e elenco degli ingredienti
  - B** Nome o ragione sociale dell'OSA con cui il prodotto è commercializzato, descrizione peso/volume unità di vendita
  - C** Lotto di produzione, data di scadenza o termine minimo di conservazione

- 5 A00005
- Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la sezione IX è riferita a:**
- A** latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro
  - B** uova e ovoprodotti
  - C** molluschi bivalvi vivi

- 6 A00006
- Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la sezione VII è riferita a:**
- A** molluschi bivalvi vivi
  - B** prodotti della pesca
  - C** gelatina



7 A00007  
**Regolamento (CE) 2073/2005: quali sono gli alimenti pronti che non costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*?**

- A** I prodotti con  $\text{pH} \leq 4,4$  o  $\text{aw} \leq 0,92$ , i prodotti con  $\text{pH} \leq 5,0$  e  $\text{aw} \leq 0,94$ , i prodotti con conservabilità inferiore a 5 giorni;
- B** I prodotti con  $\text{pH} \geq 4,2$  o  $\text{aw} \geq 0,94$ , i prodotti con  $\text{pH} \geq 5,0$  e  $\text{aw} \leq 0,92$ ;
- C** I prodotti con  $\text{pH} \leq 4,2$  o  $\text{aw} \leq 0,94$ , i prodotti con  $\text{pH} \leq 5,0$  e  $\text{aw} \leq 0,92$ ;

8 A00008  
**Secondo le Linee Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 (Rep. Atti n. 20 c.u. del 07/02/2013), fermo restando l'obbligo di conservare i documenti commerciali, quando non è obbligatoria la tenuta del registro dei SOA?**

- A** Se lo speditore è un produttore occasionale di SOA e per il quale la produzione di sottoprodotti rappresenti un'eccezione e non un fatto che si ripete periodicamente
- B** Nel macello riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004
- C** Nel laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004

9 A00009  
**Secondo le Linee Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 (Rep. Atti n. 20 c.u. del 07/02/2013), come deve essere identificato un contenitore per sottoprodotti di Cat. 1?**

- A** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore nero
- B** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore verde
- C** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore rosso

10 A00010  
**Ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, in quale delle seguenti categorie può essere smaltito il corpo intero di un capo bovino di 50 mesi arrivato morto al macello?**

- A** Categoria 1
- B** Categoria 3
- C** Categoria 2

11 A00011  
**Secondo il Regolamento (CE) 1069/2009, qual è la definizione di "sottoprodotti di origine animale"?**

- A** Corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma
- B** I residui delle lavorazioni ottenute nei macelli, nei laboratori sezionamento e negli impianti di trasformazione
- C** Solo corpi interi o parti di animali, non destinati al consumo umano

12 A00012  
**Ai sensi del Reg. (CE) 1881/2006 il valore limite di mercurio nel pesce spada è di:**

- A** 1 mg/kg
- B** 0.5 mg/kg
- C** 10 mg/kg





- 
- 13 A00013  
**Quali registrazioni devono far parte della documentazione di un CCP?**  
**A** Monitoraggio, verifica, azioni correttive  
**B** Solo monitoraggio e verifica  
**C** Monitoraggio, verifica, esiti di esami di laboratorio
- 
- 14 A00014  
**Ai sensi dell'art. 48 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 "Prescrizioni tecniche relative al bollo sanitario e modalità pratiche per la sua applicazione":**  
**A** il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati  
**B** il bollo sanitario deve essere applicato sia sulla superficie esterna della carcassa che su quella interna  
**C** se le mezze carcasse sono tagliate in sei parti, ciascuna parte deve recare un bollo sanitario
- 
- 15 A00015  
**Ai sensi dell'art. 34 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, nei casi in cui gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi:**  
**A** le mammelle, gli organi genitali e il sangue sono dichiarati non idonei al consumo umano, anche se non viene constatata alcuna lesione  
**B** le mammelle, gli organi genitali e il sangue sono dichiarati non idonei al consumo umano, solo se viene constatata almeno una lesione brucellare  
**C** tutte le carni sono dichiarate non idonee al consumo umano
- 
- 16 A00016  
**Ai sensi dell'art. 33 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, qualora ci siano motivi di sospettare un'infezione tubercolare in una partita di animali giunti al macello:**  
**A** gli animali sono macellati separatamente dagli altri animali, adottando precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della linea di macellazione e del personale presente nel macello  
**B** tutte le carni degli animali della partita sono dichiarate non idonee al consumo umano  
**C** per il principio di precauzione, si effettua l'abbattimento degli animali della partita con smaltimento degli stessi in cat. 1
- 
- 17 A00017  
**Ai sensi dell'art. 11 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, l'ispezione ante mortem:**  
**A** ha luogo entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento  
**B** ha luogo entro 48 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 48 ore prima della macellazione  
**C** ha luogo entro 48 ore dall'arrivo degli animali al macello. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento
- 
- 18 A00018  
**Cosa si intende per Regolamento delegato?**  
**A** Un atto non legislativo adottato dalla Commissione per integrare o modificare determinati elementi non essenziali di un atto legislativo  
**B** Un atto legislativo adottato dalla Commissione per ampliare il campo di applicazione di un Regolamento comunitario  
**C** Un atto legislativo che stabilisce modalità di applicazione che consentono l'esecuzione uniforme di atti giuridicamente vincolanti dell'Unione

llv  
R  
re  


19 **Quale Regolamento è relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento?**

- A** Regolamento (CE) 1099/2009
- B** Regolamento (CE) 1/2005
- C** Regolamento (CE) 1069/2009

20 **Quale Regolamento reca norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio?**

- A** Regolamento delegato (UE) 2019/624
- B** Regolamento UE 2016/429
- C** Regolamento delegato (UE) 2019/628

21 **Quale Regolamento disciplina la protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate?**

- A** Regolamento (CE) 1/2005
- B** Regolamento (CE) 1333/2008
- C** Regolamento (CE) 1169/2011

22 **L'articolo 16 del Decreto legislativo 27/2021 reca disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato e precisamente:**

- A** vieta la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione per il consumo domestico privato
- B** consente la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione per il consumo domestico privato
- C** consente la macellazione rituale degli ungulati domestici

23 **Regolamento (CE) 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1: quale tra i seguenti criteri di sicurezza alimentare è previsto per la carne fresca di pollame?**

- A** Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis
- B** Campylobacter spp
- C** Cronobacter spp

24 **A norma del Regolamento (UE) 2021/1176 della Commissione del 16 luglio 2021, qual è il MSR per ovini e caprini?**

- A** Il cranio, compresi il cervello e gli occhi, e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente
- B** Il cervello, le tonsille ed il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, milza ed ileo degli animali di tutte le età
- C** Il timo, l'intestino e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, milza ed ileo degli animali di tutte le età



- A00025
- 25 **Regolamento (CE) 2073/2005, Allegato I, Capitolo 2: in quale fase si applica il criterio di igiene del processo per la ricerca di "Salmonella" nella categoria alimentare "Carcasse di pollame (polli da carne e tacchini)"?**
- A** Carcasse dopo il raffreddamento
  - B** Carcasse dopo la macella macellazione, ma prima del raffreddamento
  - C** Nessuna delle altre alternative è corretta

- A00026
- 26 **Secondo il Decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, cosa si intende per lotto?**
- A** Un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche
  - B** Una quantità di prodotti della stessa natura, oggetto degli stessi certificati o altri documenti, trasportata con lo stesso mezzo di trasporto e provenienza
  - C** Un gruppo di prodotti provenienti dallo stesso distributore e da lui assemblati in fase di commercializzazione

- A00027
- 27 **Secondo le Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca (195/CSR del 5 Novembre 2015) cosa si intende per «Prodotti della pesca trasformati»?**
- A** Prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati
  - B** Prodotti della pesca sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura
  - C** Prodotti della pesca, 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

- A00028
- 28 **Quale Ente è individuato come Autorità competente in materia di etichettatura degli alimenti?**
- A** Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agro alimentari (ICQRF)
  - B** Agenzia tutela della salute (ATS)
  - C** Nucleo anti sofisticazione (NAS)

- A00029
- 29 **Secondo il Decreto Ministeriale n. 19105 dl 22 Settembre 2017 – Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, col nome scientifico "Eledone spp" quale denominazione commerciale è prevista?**
- A** Moscardino
  - B** Alice atlantica
  - C** Cannolicchio oceanico

- A00030
- 30 **Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, nel caso del latte vaccino crudo, la carica batterica a 30 °C deve essere:**
- A**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)
  - B**  $\leq 400\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)
  - C**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)







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 SCRITTA 02

le

Prova Escritta

06/05/23

Liliana Pizzini



1 **Quale Regolamento disciplina la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori?**

- A** Regolamento (CE) 1169/2011
- B** Regolamento (CE) 429/2016
- C** Regolamento (CE) 109/1992

2 **Il 7° principio del Sistema HACCP prevede:**

- A** che siano predisposte procedure documentate e registrazioni
- B** che vengano conservati per almeno 5 anni tutti i documenti previsti dal Piano di autocontrollo
- C** che siano predisposti i documenti e le registrazioni previste dal Regolamento (CE) 853/2004

3 **Quale Decreto legislativo sostituisce il decreto legislativo 194/2008, che stabiliva le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti per verificare la conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare?**

- A** Decreto legislativo 32/2021
- B** Decreto legislativo 27/2021
- C** Decreto legislativo 42/2021

4 **Quale Regolamento reca norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano:**

- A** Regolamento (CE) 1069/2009
- B** Regolamento (CE) 1333/2008
- C** Regolamento (UE) 2016/429

5 **Cosa si intende per Regolamento di esecuzione?**

- A** È un atto non legislativo che stabilisce modalità di applicazione che consentono l'esecuzione uniforme di atti giuridicamente vincolanti dell'Unione
- B** È un atto legislativo adottato dalla Commissione per integrare o modificare determinati elementi non essenziali di un atto legislativo
- C** Nessuna delle altre alternative è corretta

6 **Ai sensi dell'art. 33 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, qualora una lesione tubercolare venga constatata nei linfonodi di un solo organo o di una sola parte della carcassa:**

- A** solo l'organo colpito o la parte della carcassa colpita e i linfonodi associati sono dichiarati non idonei al consumo umano
- B** tutta la carcassa è dichiarata non idonea al consumo umano
- C** solo il sangue è dichiarato non idoneo al consumo umano

pe 





- 7 B00007  
**Ai sensi dell'art. 30 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, l'incisione dei masseteri nella categoria "altri bovini", durante la visita post mortem:**  
**A** non è obbligatoria se gli animali sono stati allevati in un'azienda di provenienza ufficialmente certificata come indenne da cisticercosi  
**B** non è obbligatoria se le carni verranno sottoposte a trattamento termico col calore  
**C** è sempre obbligatoria
- 
- 8 B00008  
**Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 i requisiti per i centri di spedizione (CSM) prevedono che i molluschi bivalvi vivi provengano da:**  
**A** una zona di produzione di classe A, una zona di stabulazione, un centro di depurazione o un altro centro di spedizione  
**B** una zona di produzione di classe A e B, una zona di stabulazione, un centro di depurazione o un altro centro di spedizione  
**C** una zona di produzione di classe B, una zona di stabulazione, un centro di depurazione o un altro centro di spedizione
- 
- 9 B00009  
**Secondo il Regolamento (CE) 1069/2009, qual è la definizione di "sottoprodotti di origine animale"?**  
**A** Corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma  
**B** I residui delle lavorazioni ottenute nei macelli, nei laboratori sezionamento e negli impianti di trasformazione  
**C** Solo corpi interi o parti di animali, non destinati al consumo umano
- 
- 10 B00010  
**Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, in quale delle seguenti categorie può essere smaltito il corpo intero di un capo bovino di 10 mesi arrivato morto al macello?**  
**A** Categoria 2  
**B** Categoria 3  
**C** Nessuna delle altre alternative è corretta
- 
- 11 B00011  
**Secondo le Linee Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 (Rep. Atti n. 20 c.u. del 07/02/2013), come deve essere identificato un contenitore per sottoprodotti di Cat. 2?**  
**A** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore giallo  
**B** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore rosso  
**C** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore verde
- 
- 12 B00012  
**Regolamento (CE) 2073/2005: quali sono gli alimenti pronti che non costituiscono un terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes?**  
**A** I prodotti con  $pH \leq 4,4$  o  $aw \leq 0,92$ , i prodotti con  $pH \leq 5,0$  e  $aw \leq 0,94$ , i prodotti con conservabilità inferiore a 5 giorni  
**B** I prodotti con  $pH \geq 4,2$  o  $aw \geq 0,94$ , i prodotti con  $pH \geq 5,0$  e  $aw \leq 0,92$   
**C** I prodotti con  $pH \leq 4,2$  o  $aw \leq 0,94$ , i prodotti con  $pH \leq 5,0$  e  $aw \leq 0,92$

- 13 **Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la sezione VIII è riferita a:** B00013
- A** prodotti della pesca
  - B** molluschi Bivalvi Vivi
  - C** cosce di rana e lumache
- 
- 14 **Regolamento (CE) 2073/2005, Allegato I, Capitolo 2: in quale fase si applica il criterio di igiene del processo per la ricerca di "Salmonella" nella categoria alimentare "Carcasse di pollame (polli da carne e tacchini)"?** B00014
- A** Carcasse dopo il raffreddamento
  - B** Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento
  - C** Nessuna delle altre alternative è corretta
- 
- 15 **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la sezione X è riferita a:** B00015
- A** uova e ovoprodotti
  - B** stomaci, vesciche e intestini trattati
  - C** cosce di rana e lumache
- 
- 16 **Quali di queste informazioni possono non essere riportate sul modello ministeriale di richiamo di un prodotto?** B00016
- A** Dichiarazione nutrizionale e istruzioni d'uso del prodotto
  - B** Motivo del richiamo, Marchio del prodotto
  - C** Nome commerciale del prodotto, Lotto di produzione
- 
- 17 **Secondo le "Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti", (Rep. Atti n. 50/CSR del 5 Maggio 2021), cosa si intende per "ritiro dell'alimento"?** B00017
- A** Qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, in qualsiasi fase della distribuzione esso si trovi
  - B** Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute
  - C** Nessuna delle altre alternative è corretta
- 
- 18 **Ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, qual è la definizione di «blocco ufficiale»:** B00018
- A** La procedura mediante la quale le autorità competenti fanno sì che gli animali e le merci soggetti a controlli ufficiali non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione; comprende il magazzinaggio da parte degli operatori secondo le istruzioni e sotto il controllo delle autorità competenti
  - B** la misura cautelare con la quale si sottrae la disponibilità del bene all'avente diritto e lo si pone a disposizione dell'Autorità amministrativa per i provvedimenti di propria competenza
  - C** Tutte le altre alternative sono corrette

re 







19 B00019  
Il Decreto legislativo 2 Febbraio 2021 n. 27, che reca Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625, definisce come «non conformità minori (nc)»:  
**A** quelle che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali  
**B** quelle che potrebbero comportare un rischio immediato per la salute umana  
**C** quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali e dell'ambiente

20 B00020  
L'articolo 16 del Decreto legislativo 27/2021 reca disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato e precisamente:  
**A** vieta la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione per il consumo domestico privato  
**B** consente la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione per il consumo domestico privato  
**C** consente la macellazione rituale degli ungulati domestici

21 B00021  
Regolamento (CE) 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1: in quali casi non sono richieste prove che dimostrano che taluni alimenti pronti non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*?  
**A** Tutte le altre alternative sono corrette  
**B** Prodotti sottoposti a trattamento termico dopo il confezionamento  
**C** Molluschi bivalvi vivi

22 B00022  
Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1: quale tra i seguenti criteri di sicurezza alimentare è previsto per formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione?  
**A** Salmonella  
**B** *Campylobacter* spp.  
**C** *Cronobacter* spp.

23 B00023  
A norma del Regolamento (UE) 2021/1176 della Commissione del 16 luglio 2021, qual è il MSR per ovini e caprini?  
**A** Il cranio, compresi il cervello e gli occhi, e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente  
**B** Il cervello, le tonsille ed il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, milza ed ileo degli animali di tutte le età  
**C** Il timo, l'intestino e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, milza ed ileo degli animali di tutte le età

24 B00024  
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1/2005, Allegato I, Capo 2, in quale di questi casi gli animali sono considerati idonei al trasporto?  
**A** Presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causa sofferenze addizionali  
**B** Sono femmine che hanno partorito nella settimana precedente  
**C** Sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decornazione o la castrazione, con cicatrizzazione ancora non completa

re 







25 B00025  
**Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 2: quali tra i seguenti criteri di igiene del processo sono previsti per la categoria alimentare "Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini"?**

- A** Conteggio colonie aerobie, Enterobatteriacee, Salmonella
- B** Conteggio colonie aerobie, Enterobatteriacee, E.coli
- C** Conteggio colonie aerobie, Salmonella, E.coli

26 B00026  
**Secondo le Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca (195/CSR del 5 Novembre 2015) cosa si intende per «Prodotti della pesca freschi»?**

- A** 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** Prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura
- C** Nessuna delle altre alternative è corretta

27 B00027  
**Quale Ente è individuato come Autorità competente in materia di etichettatura degli alimenti?**

- A** Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agro alimentari (ICQRF)
- B** Agenzia tutela della salute (ATS)
- C** Nucleo anti sofisticazione (NAS)

28 B00028  
**Secondo il Decreto Ministeriale n. 19105 di 22 Settembre 2017 – Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, col nome scientifico "Dicentrarchus labrax" quale denominazione commerciale è prevista?**

- A** Spigola o branzino
- B** Orata
- C** Dentice

29 B00029  
**Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, nel caso del latte vaccino crudo, la conta di cellule somatiche deve essere:**

- A**  $\leq 400\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese, salvo diversa indicazione da parte dell'Autorità competente)
- B**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese, salvo diversa indicazione da parte dell'Autorità competente)
- C**  $\leq 500\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese, salvo diversa indicazione da parte dell'Autorità competente)

30 B00030  
**Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, nel caso del latte vaccino crudo, la carica batterica a 30 °C deve essere:**

- A**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)
- B**  $\leq 400\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)
- C**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)

re B\*

Alv 

rc



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 SCRITTA 03

PROVA MIA ESAMINA

08/05/2023

Shelva Potulub

selexi<sup>®</sup>  
test your future

re  
YU  
RA

C00001

1 **Quale Regolamento stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio?**

- A** Regolamento di Esecuzione (UE) 2019/627
- B** Regolamento (UE) 2020/2235
- C** Regolamento di Esecuzione (UE) 2019/628

C00002

2 **In HACCP, tra le attività di verifica sono comprese:**

- A** la taratura periodica degli strumenti di misura utilizzati per gestire i CCP
- B** la verifica delle catture degli animali infestanti a cadenza periodica
- C** il monitoraggio delle SSOP pre-operative

C00003

3 **Quale Decreto legislativo costituisce l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali sugli animali e le merci provenienti dagli altri Stati membri dell'Unione e delle connesse competenze degli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari del Ministero della salute?**

- A** Decreto legislativo n. 23/2021
- B** Decreto legislativo n. 32/2021
- C** Decreto legislativo n. 27/2021

C00004

4 **Quale Regolamento stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale?**

- A** Regolamento (CE) 853/2004
- B** Regolamento (CE) 852/2004
- C** Regolamento (CE) 178/2002

C00005

5 **Ai sensi dell'art. 34 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione:**

- A** l'alternativa "devono essere macellati separatamente dagli altri animali" e l'alternativa "devono essere adottate precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della linea di macellazione e del personale presente nel macello" sono entrambe corrette
- B** devono essere macellati separatamente dagli altri animali
- C** devono essere adottate precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della linea di macellazione e del personale presente nel macello

C00006

6 **Ai sensi dell'art. 45 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, il veterinario ufficiale dichiara le carni fresche non idonee al consumo umano se:**

- A** l'alternativa "sono ottenute da animali cachettici" e l'alternativa "sono ottenute da animali che non sono stati sottoposti a ispezione ante mortem o da animali le cui frattaglie non sono state sottoposte a ispezione post mortem" sono entrambe corrette
- B** sono ottenute da animali cachettici
- C** sono ottenute da animali che non sono stati sottoposti a ispezione ante mortem o da animali le cui frattaglie non sono state sottoposte a ispezione post mortem



7

**Quali registrazioni devono far parte della documentazione di un CCP?**

- A** Monitoraggio, verifica, azioni correttive
- B** Solo monitoraggio e verifica
- C** Monitoraggio, verifica, esiti di esami di laboratorio

8

**Quali caratteristiche analitiche prevede il Regolamento (CE) 853/2004 per gli ovoprodotti?**

- A** Tenore di acido 3 OH-butirrico, tenore di acido lattico e quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle
- B** Tenore di acido 3 OH-butirrico, tenore di acido lattico e tenore di azoto basico totale
- C** Tenore di acido lattico, tenore di azoto basico totale e quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle

9

**Ai sensi dell'allegato II del Regolamento (CE) 853/2004, il marchio di identificazione:**

- A** l'alternativa "deve essere applicato prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione" e l'alternativa "deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui ha avuto luogo l'ultima trasformazione" sono entrambe corrette
- B** deve essere applicato prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione
- C** deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui ha avuto luogo l'ultima trasformazione

10

**Secondo il Regolamento (CE) 1069/2009, qual è la definizione di sottoprodotti di origine animale?**

- A** Corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma
- B** I residui delle lavorazioni ottenute nei macelli, nei laboratori sezionamento e negli impianti di trasformazione
- C** Solo corpi interi o parti di animali, non destinati al consumo umano

11

**Ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, in quale delle seguenti categorie può essere smaltito il corpo intero di un capo bovino di 24 mesi arrivato morto al macello?**

- A** Categoria 1
- B** Categoria 3
- C** Categoria 2

12

**Secondo le Linee Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 (Rep. Atti n. 20 c.u. del 07/02/2013), come deve essere identificato un contenitore per sottoprodotti di Cat. 3?**

- A** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore verde
- B** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore nero
- C** Deve avere una striscia inamovibile, alta almeno 15 cm e una larghezza tale da renderla evidente, di colore giallo

13 **Regolamento (CE) 2073/2005: quali sono gli alimenti pronti che non costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*?** C00013

- A** I prodotti con  $pH \leq 4,4$  o  $aw \leq 0,92$ , i prodotti con  $pH \leq 5,0$  e  $aw \leq 0,94$ , i prodotti con conservabilità inferiore a 5 giorni;
- B** I prodotti con  $pH \geq 4,2$  o  $aw \geq 0,94$ , i prodotti con  $pH \geq 5,0$  e  $aw \leq 0,92$ ;
- C** I prodotti con  $pH \leq 4,2$  o  $aw \leq 0,94$ , i prodotti con  $pH \leq 5,0$  e  $aw \leq 0,92$ ;

14 **Ai sensi del Reg. (CE) 1881/2006 il valore limite di mercurio nel pesce spada è di:** C00014

- A** 1 mg/kg
- B** 0.5 mg/kg
- C** 10 mg/kg

15 **Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 i requisiti per i centri di spedizione (CSM) prevedono che i molluschi bivalvi vivi provengano da:** C00015

- A** una zona di produzione di classe A, una zona di stabulazione, un centro di depurazione o un altro centro di spedizione
- B** una zona di produzione di classe A e B, una zona di stabulazione, un centro di depurazione o un altro centro di spedizione
- C** una zona di produzione di classe B, una zona di stabulazione, un centro di depurazione o un altro centro di spedizione

16 **Regolamento (CE) 178/2002, art. 7, secondo il "Principio di precauzione" quale affermazione è corretta?** C00016

- A** l'alternativa "qualora venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio" e l'alternativa "le misure adottate sulla base del principio di precauzione sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio" sono entrambe corrette
- B** qualora venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio
- C** le misure adottate sulla base del principio di precauzione sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio

17 **Quali di queste informazioni possono non essere riportate sul modello ministeriale di richiamo di un prodotto?** C00017

- A** Istruzioni d'uso del prodotto e elenco degli ingredienti
- B** Nome o ragione sociale dell'OSA con cui il prodotto è commercializzato, descrizione peso/volume unità di vendita
- C** Motivo del richiamo, marchio del prodotto

18 **Secondo le Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, (Rep. Atti n. 50/CSR del 5 Maggio 2021), cosa si intende per notifica di allerta?** C00018

- A** Una notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in una o più Regioni o in uno più Paesi membri
- B** Una notifica di un rischio che richiede un'azione relativa a un prodotto che è presente solo nella regione o nel paese membro notificante
- C** Nessuna delle altre alternative è corretta

- 19 C00019  
**Ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, qual è la definizione di bollo sanitario?**  
**A** Un bollo applicato dopo che sono stati effettuati i controlli ufficiali e attestante che la carne è adatta al consumo umano  
**B** Un bollo applicato dall'operatore  
**C** Un bollo che attesta che la carne è stata sottoposta alla visita post mortem da parte di un Veterinario Ufficiale
- 
- 20 C00020  
**Il Decreto legislativo 2 Febbraio 2021 n.27, che reca Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625, definisce come «non conformità maggiori (NC)»:**  
**A** quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali  
**B** quelle che potrebbero comportare un rischio immediato per la salute umana  
**C** quelle che potrebbero comportare un rischio per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali e dell'ambiente
- 
- 21 C00021  
**Quale Ente è individuato come Autorità competente in materia di etichettatura degli alimenti?**  
**A** Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agro alimentari (ICQRF)  
**B** Agenzia tutela della salute (ATS)  
**C** Nucleo anti sofisticazione (NAS)
- 
- 22 C00022  
**Ai sensi dell'articolo 16 del Decreto legislativo 27/2021, recante disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico, i privati che intendono macellare o far macellare:**  
**A** devono comunicare all'autorità competente locale il luogo e la data della macellazione  
**B** non hanno l'obbligo di comunicare all'autorità competente se macellano meno di 6 UGB all'anno  
**C** devono comunicare all'autorità competente locale il numero dei capi da macellare
- 
- 23 C00023  
**Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1: quali tra i seguenti criteri di sicurezza alimentare è previsto per gli alimenti pronti per lattanti e gli alimenti pronti a fini medici speciali?**  
**A** Listeria m.  
**B** Campylobacter spp.  
**C** Cronobacter spp.
- 
- 24 C00024  
**A norma del Regolamento (UE) 2021/1176 della Commissione del 16 luglio 2021, qual è il MSR per ovini e caprini?**  
**A** Il cranio, compresi il cervello e gli occhi, e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente  
**B** Il cervello, le tonsille ed il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, milza ed ileo degli animali di tutte le età  
**C** Il timo, l'intestino e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, milza ed ileo degli animali di tutte le età





25 **Regolamento (CE) 2073/2005, Allegato I, Capitolo 2: quale tra i seguenti criteri di igiene del processo sono previsti per la categoria alimentare Carcasse di suini?**

- A** Conteggio colonie aerobie, Enterobatteriacee, Salmonella
- B** Enterobatteriacee, E.coli
- C** CBT, Salmonella, E.coli

26 **Secondo le Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca (195/CSR del 5 Novembre 2015) cosa si intende per Prodotti della pesca preparati?**

- A** Prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura
- B** 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
- C** Nessuna delle altre alternative è corretta

27 **Secondo il Decreto Ministeriale n. 19105 dl 22 Settembre 2017 – Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, col nome scientifico "Diplodus sargus" quale denominazione commerciale è prevista?**

- A** Sarago maggiore
- B** Sarago pizzuto
- C** Sarago atlantico

28 **Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, nel caso del latte vaccino crudo, la carica batterica a 30 °C deve essere:**

- A**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)
- B**  $\leq 400\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)
- C**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)

29 **Ai sensi della Sezione IX del Regolamento CE 853/2004, Capitolo 2 Requisiti relativi ai prodotti lattiero-caseari e ai prodotti ottenuti dal colostro, gli operatori del settore alimentare devono garantire che, al momento dell'accettazione presso uno stabilimento di trasformazione, il latte sia rapidamente refrigerato a una temperatura non superiore a 6 °C. Tuttavia è possibile mantenere il latte a una temperatura superiore se:**

- A** l'alternativa "la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione" e l'alternativa "l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche connesse alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari" sono entrambe corrette
- B** la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione
- C** l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche connesse alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari



30 Ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, nel caso del latte vaccino crudo, la conta di cellule somatiche deve essere:

- A**  $\leq 400\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese, salvo diversa indicazione da parte dell'Autorità competente)
- B**  $\leq 100\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese, salvo diversa indicazione da parte dell'Autorità competente)
- C**  $\leq 500\ 000$  per ml (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese, salvo diversa indicazione da parte dell'Autorità competente)

