

**AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE
CITTÀ DI MILANO**

**Dirigente veterinario (area B)
PROVA SCRITTA 01**

24/11/2021 PROVA SCRITTA NON ESTRATTA *Demio Squin*

Geo *Ma* *NO* *[Signature]*

1 **Quale decreto legislativo costituisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni degli articoli 18, 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/2002?**

- A Decreto Legislativo n. 190 del 5 Aprile 2006
- B Decreto Legislativo n. 193 del 8 Agosto 2006
- C Decreto Legislativo n. 186 del 1° Ottobre 2012

2 **Campo di applicazione del Regolamento (CE) N. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Il suddetto Regolamento NON si applica a:**

- A entrambe le risposte sono corrette
- B volatili da cortile macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato
- C conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato

3 **Secondo l'Intesa tra Governo, Regioni e Province autonome del 13 Novembre 2008, (Rep. atti n. 204/CSR, G.U. Serie Generale, n. 287 del 09 Dicembre 2008), recante le Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano, quando deve essere attivato il Sistema Allarme Rapido?**

- A Ogni qual volta il Servizio medico e/o veterinario delle ASL o il Servizio degli uffici periferici del Ministero della Salute, disponga di informazioni relative alla presenza di un rischio grave per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi
- B Nessuna delle risposte è corretta
- C In base alla valutazione del pericolo

4 **Ai sensi del Regolamento di Esecuzione (UE) n. 627/2019, Articolo 45 «Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di carni fresche», il veterinario ufficiale dichiara le carni fresche NON idonee al consumo umano se:**

- A entrambe le risposte sono corrette
- B contengono materiale specifico a rischio
- C sono ottenute da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate

5 **Secondo il Capo II del Regolamento (CE) n. 852/2004, quali di questi sono obblighi dell'OSA?**

- A Entrambe le risposte sono corrette
- B Predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP
- C Rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari

6 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, cosa si intende per «controllo d'identità»?**

- A Un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento
- B La verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita come previsto dalla normativa
- C Un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa

7

Ai sensi del Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, Capo II, Sezione III, Art. 12, quando devono essere sottoposte ad ispezione post mortem le carcasse e le relative frattaglie?

- A** Immediatamente dopo la macellazione o al più presto dopo l'arrivo allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina
- B** Entro 36 ore dopo la macellazione
- C** Entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello

8

Ai sensi del Regolamento d'esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 20: le procedure di ispezione post mortem della categoria «giovani ovis e capris domestici e ovis nei quali non sia avvenuta l'eruzione di incisivi permanenti» comprendono:

- A** ispezione visiva della testa, compresa la gola, la bocca, la lingua ed i linfonodi retrofaringei e parotidei, ispezione visiva dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici, del pericardio e del cuore, diaframma, del fegato, del tubo gastroenterico, del mesenterio, dei linfonodi gastrici e mesenterici, della milza, dei reni, della pleura, del peritoneo, della regione ombelicale e delle articolazioni
- B** ispezione visiva di testa e gola, palpazione ed esame dei linfonodi retrofaringei, ispezione della cavità boccale e retroboccale, incisione longitudinale dei polmoni nel terzo medio distale, trachea ed esofago, palpazione dei polmoni, palpazione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici, ispezione visiva pericardio, cuore, diaframma, fegato, milza, reni, ispezione visiva della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani
- C** ispezione visiva della testa, compresa la gola, la bocca, la lingua e i linfonodi parotidei e palpazione dei linfonodi retrofaringei, ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici, ispezione visiva del pericardio, del cuore, diaframma, incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari, ispezione visiva dei reni

9

Ai sensi del Regolamento d'esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 23: le procedure di ispezione post mortem della categoria «suini domestici» comprendono:

- A** ispezione visiva della testa e della gola, della cavità boccale e retroboccale, della lingua, dei polmoni, della trachea e dell'esofago, del pericardio e del cuore, del diaframma, del fegato e dei linfonodi periportal, tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici, della milza, dei reni, della pleura e del peritoneo, degli organi genitali, della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani
- B** ispezione visiva della testa e della gola, incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei, esame dei masseteri esterni (due incisioni parallele alla mandibola) e dei masseteri interni (incisi lungo un unico piano), ispezione della trachea e dell'esofago, ispezione visiva e palpazione dei polmoni, incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici, ispezione visiva del pericardio e del cuore, il cuore deve essere inciso longitudinalmente, ispezione visiva del diaframma, del fegato, dei reni
- C** nessuna delle altre alternative è corretta

10

Regolamento (CE) n. 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 $aw \leq 0,92$

11

Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1: quale tra i seguenti criteri di sicurezza alimentare è previsto per i molluschi bivalvi vivi?

- A** E. coli
- B** Campylobacter spp.
- C** Cronobacter spp.

- A00012
- 12 **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la sezione I è riferita alle:**
- A** carni di ungulati domestici
 - B** carni di selvaggina d'allevamento
 - C** carni di pollame e di lagomorfi
-
- A00013
- 13 **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1881/2006 e ss.mm.ii., qual è il tenore massimo di piombo nel muscolo di pesce (espresso in mg/kg di peso fresco)?**
- A** 0,30
 - B** 1,00
 - C** 0,50
-
- A00014
- 14 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, nel caso di alimenti posti in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza (per esempio via Internet), al fine dell'esecuzione dei controlli ufficiali:**
- A** l'Autorità competente può ordinare agli operatori delle merci da sottoporre a controllo senza svelare la propria identità
 - B** tale modalità di vendita esula dal campo di applicazione del Reg. (UE) n. 2017/625
 - C** l'Autorità competente può ordinare agli operatori delle merci da sottoporre a controllo dichiarando la propria identità e il motivo dell'ordine
-
- A00015
- 15 **Il Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, nell'Allegato II "Modalità pratiche per il bollo sanitario in conformità all'Articolo 48", stabilisce che il bollo sanitario deve essere:**
- A** un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza
 - B** un bollo ovale di almeno 5,5 cm di larghezza per 3,5 cm di altezza
 - C** un bollo rettangolare di almeno 6,5 cm di larghezza per 2,5 cm di altezza
-
- A00016
- 16 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, Capo II, Sezione II, Articolo 18, la visita ante mortem degli animali destinati alla macellazione:**
- A** entrambe le risposte sono corrette
 - B** deve sempre essere condotta da un Veterinario Ufficiale
 - C** qualora ricorrano determinate condizioni, può essere condotta, in macello, da un assistente ufficiale sotto la supervisione di un Veterinario Ufficiale o sotto la responsabilità di un Veterinario Ufficiale;
-
- A00017
- 17 **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 e tutte le parti, incluse le pelli di animali sospettati di essere affetti da una TSE?**
- A** Categoria 1
 - B** Categoria 3
 - C** Categoria 2

ML MW MA

- 18 A00018
Il Decreto Legislativo 2 Febbraio 2021 n. 27 riguarda:
A disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625
B disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004
C disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 1169/2009

- 19 A00019
Nei Molluschi Cefalopodi scongelati, si possono aggiungere i solfiti (E220- 227) come conservanti antiossidanti?
A Sì, nei limiti stabiliti
B No, in nessun caso
C Sì, ma solo negli ottopodi

- 20 A00020
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009, Capo II, Articolo 4 "Metodi di stordimento", al macello:
A gli animali sono abbattuti previo stordimento, eccetto gli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi
B gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento
C i volatili ed i lagomorfi possono essere abbattuti senza stordimento

- 21 A00021
Secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1 "Criteri di sicurezza alimentare", quali criteri di sicurezza sono previsti per la carne macinata e le preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte?
A Salmonella
B Enterobatteriacee
C Cronobacter spp.

- 22 A00022
Ai sensi Regolamento (UE) n. 2017/1981, recante modifica dell'Allegato III del Reg. CE 853/2004, per una durata di trasporto massima di sei ore, la temperatura superficiale massima delle carni bovine consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre, è:
A 7 °C
B 4 °C
C 12 °C

- 23 A00023
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato I "Definizioni", cosa si intende per «preparazioni di carni»?
A Carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche
B Prodotti ottenuti mediante la rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa
C Carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale

- 24 A00024
Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, qual è la definizione di «alimento preimballato»?
A L'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio
B Alimento imballato nel luogo di vendita su richiesta del consumatore o preimballato per la vendita diretta
C Entrambe le risposte sono corrette

- 25 A00025
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009, Capo II, Articolo 7 "Livello di competenze e certificato di idoneità", per quali di queste operazioni è necessario che le persone dispongano del relativo certificato di idoneità?
A Entrambe le risposte sono corrette
B L'immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento
C Il dissanguamento degli animali vivi

- 26 A00026
Quale Regolamento definisce tenori massimi di micotossine nei prodotti alimentari?
A Reg. (CE) n. 1881/2006
B Reg. (CE) n. 853/2004
C Reg. (UE) n. 627/2019

- 27 A00027
Con l'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 625/2017, quali Regolamenti del pacchetto igiene sono stati abrogati?
A Regolamento (CE) n. 882/2004 e Regolamento (CE) n. 854/2004
B Regolamento (CE) n. 852/2004 e Regolamento (CE) n. 854/2004 e Regolamento (CE) n. 2073/2005
C Regolamento (CE) n. 882/2004 e Regolamento (CE) n. 853/2004

- 28 A00028
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, cosa si intende per «prodotti a base di carne»?
A I prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche
B Nessuna delle risposte è corretta
C I prodotti trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica

- 29 A00029
Regolamento di Esecuzione (UE) n. 627/2019, Articolo 33 "Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla Tuberculosis durante l'ispezione post mortem". Qualora abbiano reagito in modo positivo o dubbio alla tubercolina o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, gli animali:
A 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 possono essere macellati in concomitanza con gli altri animali, adottando precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse e della linea di macellazione
C possono essere regolarmente macellati

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 NON si applica:

- A** alla produzione primaria per uso domestico privato
- B** alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale
- C** ai prodotti di origine animale trasformati

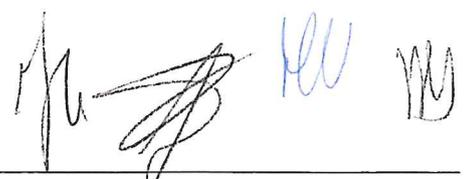
Handwritten signatures and initials in blue ink.

**AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE
CITTÀ DI MILANO**

**Dirigente veterinario (area B)
PROVA SCRITTA 02**

24/11/21 PROVA SCRITTA ESTRATTA

Domini Sopra



1 **Quale decreto legislativo costituisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1/2005?**

- A Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2007
- B Decreto Legislativo n. 190 del 5 Aprile 2006
- C Decreto Legislativo n. 131 del 6 Novembre 2013

2 **Quale decreto legislativo costituisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1069/2009?**

- A Decreto Legislativo n. 186 del 1° Ottobre 2012
- B Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017
- C Decreto Legislativo n. 131 del 6 Novembre 2013

3 **Secondo l'Allegato D dell'Intesa tra Governo, Regioni e Province autonome del 13 Novembre 2008, (Rep. atti n. 204/CSR, G.U. Serie Generale, n. 287 del 09 Dicembre 2008), recante le Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano, quali di questi è identificato come grave rischio?**

- A Alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali
- B Tutti gli alimenti contenenti livelli di contaminazione microbiologica che superano i valori definiti nell'All. 1, Cap. 2, "Criteri di igiene del processo", del Regolamento (CE) n. 2073/2005
- C Entrambe le risposte sono corrette

4 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, cosa si intende per «controllo documentale»?**

- A La verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita come previsto dalla normativa
- B Nessuna delle altre risposte è corretta
- C Un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa

5 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, cosa si intende per «controllo fisico»?**

- A Un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa
- B La verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita come previsto dalla normativa
- C Un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento

6 **Ai sensi del Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 18: le procedure di ispezione post mortem dei «bovini giovani» comprendono:**

- A** ispezione visiva di testa e gola, palpazione ed esame dei linfonodi retrofaringei, ispezione della cavità boccale e retroboccale, ispezione visiva di polmoni, trachea ed esofago, palpazione dei polmoni, palpazione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici, ispezione visiva pericardio, cuore, diaframma, fegato, milza, reni, pleure, peritoneo, regione ombelicale e articolazioni degli animali giovani
- B** ispezione visiva della testa e della gola, incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei, esame dei masseteri esterni (due incisioni parallele alla mandibola) e dei masseteri interni (incisi lungo un unico piano), ispezione della trachea e dell'esofago, ispezione visiva e palpazione dei polmoni, incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici, ispezione visiva del pericardio e del cuore, il cuore deve essere inciso longitudinalmente, ispezione visiva del diaframma, del fegato, dei reni
- C** ispezione visiva della testa, compresa la gola, la bocca, la lingua ed i linfonodi retrofaringei e parotidei, ispezione visiva dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici, del pericardio e del cuore, diaframma, del fegato, della milza, dei reni, della pleura e del peritoneo

7 **Ai sensi del Regolamento d'esecuzione (UE) n. 627/2019, titolo III, capo II, Sezione III, art. 21: le procedure di ispezione post mortem della categoria «altri ovini e caprini domestici» comprendono:**

- A** ispezione visiva, palpazione ed incisione
- B** ispezione visiva e palpazione
- C** solo ispezione visiva

8 **Ai sensi del Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 25, le procedure di ispezione post mortem della categoria «pollame» prevedono, tra l'altro:**

- A** l'ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di ciascun branco
- B** incisione longitudinale del cuore di un campione rappresentativo di ciascun branco
- C** entrambe le risposte sono corrette

9 **Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 2: in quale fase si applica il campionamento delle carcasse di polli da carne per la ricerca del *Campylobacter* spp.?**

- A** Nelle carcasse dopo il raffreddamento
- B** Nelle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento
- C** Alla fine del processo di lavorazione

10 **Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo 1: quale criterio di sicurezza alimentare è previsto per la carne fresca di pollame?**

- A** *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis*
- B** *Campylobacter* spp.
- C** Entrambe le risposte sono corrette

11 Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III "Requisiti specifici", la Sezione II è riferita alle:

- A carni di pollame e di lagomorfi
- B carni di selvaggina d'allevamento
- C carni di ungulati domestici

12 Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1881/2006 e ss.mm.ii., qual è il tenore massimo di cadmio nei Cefalopodi (senza visceri) espresso in mg/kg di peso fresco?

- A 0,30
- B 1,00
- C 0,50

13 Il Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, nell'Allegato II "Modalità pratiche per il bollo sanitario in conformità all'Articolo 48", stabilisce che il bollo sanitario deve essere:

- A un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza
- B un bollo ovale di almeno 5,5 cm di larghezza per 3,5 cm di altezza
- C un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 2,5 cm di altezza

14 Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, Titolo 1, Articolo 7 «Diritto di ricorso», il ricorso presentato dall'operatore interessato avverso le decisioni adottate dall'Autorità Competente:

- A non pregiudica l'obbligo di rapido intervento da parte dell'AC in caso di rischi per l'uomo, gli animali, le piante o l'ambiente
- B comporta che l'AC si astenga dal compiere qualsiasi attività (per esempio distruzione delle merci o abbattimento degli animali) che potrebbe arrecare un danno irreparabile all'operatore sino al completamento dell'iter procedurale di valutazione del ricorso
- C comporta che l'AC dilazioni il termine per l'adozione delle misure previste di 10 giorni lavorativi

15 Ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005, Articolo 2 "Definizioni", cosa si intende per «criterio di sicurezza alimentare»?

- A Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato
- B Un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato
- C Un criterio che fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive per poter vendere il prodotto non ancora immesso sul mercato

16 Ai sensi del D.d.g. 23 Ottobre 2012 n. 9405 "Indicazioni regionali in materia di Macellazione a domicilio", per quale specie NON è ammessa la macellazione domiciliare degli animali destinati al consumo domestico privato?

- A Bovini
- B Suini
- C Ovi-caprini

B00017

17 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 possono essere smaltite le teste di pollame, provenienti da animali regolarmente macellati e giudicati idonei all'ispezione ante e post mortem?

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

B00018

18 La formazione di istamina è legata a condizioni di scarsa igiene e di temperatura di conservazione non idonea di talune specie ittiche?

- A Sì
- B No, si forma indipendentemente
- C Dipende solo ed esclusivamente dalle condizioni di lavorazione e manipolazione e non dalla temperatura di conservazione

B00019

19 Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009, Capo II, Articolo 7 "Livello di competenze e certificato di idoneità", per quali di queste operazioni è necessario che le persone dispongano del relativo certificato di idoneità?

- A Entrambe le risposte sono corrette
- B Il maneggiamento e la cura degli animali prima della loro immobilizzazione
- C Valutazione dell'efficacia dello stordimento

B00020

20 Secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, Capitolo II, "Criteri di igiene del processo", qual è il piano di campionamento previsto per la ricerca di *Campylobacter* spp. nelle carcasse di polli da carne?

- A N = 50, c = 15
- B N = 10, c = 0
- C N = 30, c = 0

B00021

21 Ai sensi del Regolamento Delegato (UE) n. 624/2019, Articolo 3 "Criteri e condizioni per determinare quando le ispezioni ante mortem in taluni macelli possono essere effettuate da un assistente ufficiale", in quali dei seguenti casi l'ispezione ante mortem può essere effettuata esclusivamente dal Veterinario Ufficiale?

- A Nel caso di animali sottoposti a macellazione speciale d'urgenza
- B Nel caso della selvaggina selvatica
- C Nel caso delle macellazioni per uso familiare

B00022

22 Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, Articolo 9, quali di queste indicazioni NON appare nell'elenco delle indicazioni obbligatorie?

- A Il numero di lotto
- B La quantità netta dell'alimento
- C La denominazione dell'alimento

23

B00023

Regolamento (CE) n. 1099/2009, Allegato I: quale affermazione riguardante la dislocazione cervicale NON è corretta?

- A** Può essere utilizzata nei macelli come metodo di stordimento principale
- B** Nessuno può uccidere tramite dislocazione manuale più di 70 animali al giorno
- C** La dislocazione cervicale meccanica si usa per i volatili da cortile fino a 5 kg di peso vivo mentre la dislocazione cervicale manuale si usa per volatili da cortile fino a 3 kg

24

B00024

Regolamento (UE) n. 627/2019, Articolo 42 "Misure in caso di informazioni sulla catena alimentare fuorvianti": quali azioni possono intraprendere le AC se rilevano che i registri, la documentazione o le altre informazioni di accompagnamento NON corrispondono alla situazione effettiva nell'azienda di provenienza o alle vere condizioni degli animali o sono intese deliberatamente a fuorviare il veterinario ufficiale?

- A** Effettuano controlli aggiuntivi i cui costi sono a carico dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza o delle persone coinvolte
- B** Abbattimento e distruzione degli animali giunti al macello
- C** Entrambe le risposte sono corrette

25

B00025

Durante la visita post mortem dei bovini, quali di questi quadri anatomo-patologici sono riferibili ad un trattamento illecito con cortisonici?

- A** Atrofia timica nei vitelli all'ingrasso, con riduzione di volume ed infiltrazione adiposa sino alla scomparsa del tessuto ghiandolare
- B** Fragilità ossea ed osteoporosi
- C** Appiattimento della cresta tracheale

26

B00026

Come agisce il Veterinario Ufficiale se, durante il controllo ufficiale di uno stabilimento, riscontra la mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004?

- A** Applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000
- B** Impartisce delle prescrizioni da risolvere entro un congruo termine di tempo
- C** Impartisce delle prescrizioni da risolvere entro un congruo termine di tempo; in caso di mancato adempimento entro i termini previsti procede con la sanzione amministrativa

27

B00027

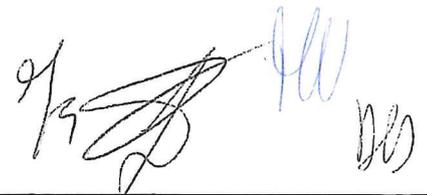
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/05, nell'ambito del rispetto dei criteri di igiene del processo, nel caso di esito non favorevole per la ricerca di Salmonella (n = 50, c = 10) in carcasse di suino, quali provvedimenti devono essere adottati?

- A** Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine
- B** Sequestro e distruzione delle carcasse positive
- C** Entrambe le risposte sono corrette

- 28 Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, Sezione V, Capitolo II, le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate devono provenire:
- A da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti
 - B entrambe le risposte sono corrette
 - C da carni separate meccanicamente

- 29 Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, Sezione 8, Capitolo III, lettera D "Requisiti relativi ai parassiti", per i parassiti diversi dai trematodi, il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:
- A -20 °C, per almeno 24 ore
 - B -10 °C, per almeno 15 ore
 - C -35 °C, per almeno 24 ore

- 30 In base al Regolamento (CE) n. 589/2008, Articolo 13, a quanto è fissato il termine minimo di conservazione per le uova di categoria A?
- A Al 28° giorno dalla data di deposizione
 - B Al 21° giorno dalla data di deposizione
 - C Al 18° giorno dalla data di deposizione

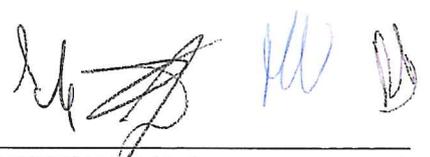


Si precisa che la domanda n. 12 della prova scritta n. 2 riporta come corretta la risposta a) 0,30. Tale risposta, per mero errore materiale, è stata indicata al posto di quella riportata alla lettera b) 1,00 che è la risposta corretta.

**AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE
CITTÀ DI MILANO**

**Dirigente veterinario (area B)
PROVA SCRITTA 03**

29/11/21 PROVA SCRITTA NON ESTRATTA Tom Espru



1 **Quale decreto legislativo costituisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1099/2009?**

- A Decreto Legislativo n. 131 del 6 Novembre 2013
- B Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017
- C Decreto Legislativo n. 141 del 22 Marzo 2015

2 **Quale decreto legislativo costituisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni alle disposizioni dei Regolamenti (CE) n. 852 – 853 – 854?**

- A Decreto Legislativo n. 193 del 6 Novembre 2007
- B Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017
- C Decreto Legislativo n. 131 del 6 Novembre 2013

3 **Secondo l'Art. 5 del Regolamento Delegato (UE) n. 624/2019, su quali specie di animali destinati alla macellazione è consentita l'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza?**

- A Su tutte le specie
- B Solo su suini ed avicoli
- C Solo sulla selvaggina d'allevamento e suini

4 **Ai sensi del Regolamento d'esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 19, le procedure di ispezione post mortem della categoria «altri bovini» comprendono:**

- A ispezione visiva, palpazione ed incisione
- B ispezione visiva e palpazione
- C solo ispezione visiva

5 **Ai sensi del Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 22, le procedure di ispezione post mortem della categoria «solipedi domestici» comprendono:**

- A ispezione visiva della testa, della gola, della lingua, delle cavità boccale e retroboccale; ispezione visiva dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici; ispezione visiva del pericardio e del cuore, del diaframma, ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportal, ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici; ispezione visiva della milza, dei reni, della pleura e del peritoneo, delle mammelle e relativi linfonodi, ispezione visiva della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani
- B ispezione visiva della testa e della gola, incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei, esame dei masseteri esterni (due incisioni parallele alla mandibola) e dei masseteri interni (incisi lungo un unico piano), ispezione della trachea e dell'esofago, ispezione visiva e palpazione dei polmoni, incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici, ispezione visiva del pericardio e del cuore, il cuore deve essere inciso longitudinalmente, ispezione visiva del diaframma, del fegato, dei reni
- C nessuna delle altre alternative è corretta

C00006

- 6 **Ai sensi del Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 627/2019, Titolo III, Capo II, Sezione III, Art. 26, le procedure di ispezione post mortem della categoria «lagomorfi d'allevamento» comprendono:**
- A** le stesse modalità pratiche che si utilizzano per l'ispezione post mortem del pollame
 - B** le stesse modalità pratiche che si utilizzano per l'ispezione post mortem della piccola selvaggina selvatica
 - C** dipende dalla numerosità della partita

C00007

- 7 **Regolamento (CE) n. 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** Entrambe le risposte sono corrette
 - B** Prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale
 - C** Molluschi bivalvi vivi

C00008

- 8 **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III - Requisiti specifici, la Sezione IV è riferita alle:**
- A** carni di selvaggina selvatica
 - B** carni di pollame e di lagomorfi
 - C** carni di ungulati domestici

C00009

- 9 **A norma del Regolamento (UE) n. 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, gli occhi, 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 midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente

C00010

- 10 **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1/2005, Allegato I, Capo 1, 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

C00011

- 11 **Il Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguarda:**
- A** i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
 - B** norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
 - C** le norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano

- 12 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, Sezione 1, Articolo 44, gli animali e le merci importate da Paesi terzi:**
- A** in genere, sono oggetto di controllo ufficiale presso i posti di controllo frontalieri
 - B** sono sottoposti a verifica di conformità presso lo stabilimento di destinazione
 - C** non sono soggetti a controlli ufficiali al loro ingresso nell'Unione in quanto tali controlli sono già stati esperiti presso il Paese di origine

- 13 **Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, Capo II, Sezione I, Articolo 9, i controlli ufficiali sugli operatori:**
- A** devono essere sempre condotti senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso è necessario e debitamente giustificato
 - B** devono essere sempre condotti senza preavviso
 - C** di norma è meglio preavvisare della loro conduzione così da permettere agli operatori di presentarsi nelle migliori condizioni

- 14 **Ai sensi del Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1375/2015, nell'ambito degli esami post mortem, secondo quali modalità si prelevano i campioni dalle carcasse di suini domestici, nei mattatoi, per la ricerca della Trichine?**
- A** Sono campionate tutte le carcasse provenienti da aziende non ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata ovvero tutte le carcasse di scrofe e verri o almeno il 10% delle carcasse di animali destinati alla macellazione provenienti da aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione delle condizioni di stabulazione controllata
 - B** In base alla numerosità campionaria e al rischio sanitario collegato all'allevamento
 - C** Sono campionate il 50% delle carcasse provenienti da aziende non ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata o il 15% delle carcasse di animali destinati alla macellazione provenienti da aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione delle condizioni di stabulazione controllata

- 15 **Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009, Capo II, Articolo 7 "Livello di competenze e certificato di idoneità", per quali di queste operazioni è necessario che le persone dispongano del relativo certificato di idoneità?**
- A** Entrambe le risposte sono corrette
 - B** Il maneggiamento e la cura degli animali prima della loro immobilizzazione
 - C** La sospensione o il sollevamento di animali vivi

- 16 **Ai sensi del D.d.g. 23 Ottobre 2012 n. 9405 "Indicazioni regionali in materia di Macellazione a domicilio", come vanno gestiti i SOA derivanti dalla macellazione domiciliare?**
- A** Devono essere gestiti ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009
 - B** Devono essere smaltiti come rifiuti domestici mediante raccolta urbana
 - C** Devono essere smaltiti direttamente in letamaia

- 17 **La famiglia Scombridae è compresa tra quelle per cui si applicano i limiti di istamina previsti dal Regolamento (CE) n. 2073/05?**
- A** Sì
 - B** No
 - C** Sì, ma solo quando l'entità del lotto pescato supera i 5 quintali

18 C00018
I cefalopodi possono trasmettere l'Anisakiasi se mangiati freschi crudi?
A Sì
B No, ma è prudente congelare le provenienze extracomunitarie
C Solo quelli pescati nell'Oceano Pacifico

19 C00019
Ai sensi Regolamento UE 2017/1981, recante modifica dell'Allegato III del Reg. CE 853/2004, per una durata di trasporto massima di sessanta ore, la temperatura ambiente massima alla quale le carni di bovino sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto è:
A 3 °C
B 6 °C
C 12 °C

20 C00020
Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, Articolo 17 "Denominazione dell'alimento", in mancanza della denominazione legale dell'alimento, quale denominazione deve essere utilizzata?
A La denominazione usuale e, ove non esista o non sia utilizzata, la denominazione descrittiva
B Una denominazione di fantasia o in lingua straniera
C Può essere utilizzata solo la denominazione legale dell'alimento

21 C00021
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1881/2006 e ss.mm.ii. qual è il tenore massimo di piombo per le carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame (espresso in mg/kg di peso fresco)?
A 0,10
B 1,00
C 0,17

22 C00022
Durante la visita post mortem dei bovini, quali di questi quadri anatomo-patologici sono riferibili ad un trattamento illecito con β -agonisti?
A Appiattimento della cresta tracheale, diminuzione del tessuto adiposo sottocutaneo senza modificazioni del tessuto adiposo intramuscolare
B Appiattimento della cresta tracheale e ghiandola surrenale edematosa
C Fragilità ossea ed osteoporosi

23 C00023
Il Regolamento d'Esecuzione (UE) n. 2019/627 stabilisce:
A le modalità pratiche e uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
B i modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci
C l'elenco di Paesi Terzi, loro Regioni da cui è autorizzato l'ingresso nella U.E. di determinati animali e merci destinati al consumo umano

- 24 C00024
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, Sezione IV, Capitolo III, a quale temperatura devono essere tenute le carni macinate confezionate?
- A** Se refrigerate, devono essere tenute ad una temperatura interna non superiore a 2 °C o se congelate ad una temperatura interna non superiore a -18 °C
 - B** Se refrigerate, a una temperatura interna non superiore a 4 °C o se congelate a una temperatura interna non superiore a -21 °C
 - C** Devono essere tenute ad una temperatura non superiore ai 4 °C, mantenendo la temperatura ambiente a 12 °C o con un sistema alternativo di effetto equivalente

- 25 C00025
Secondo il Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, Sezione 10, Capitolo II "Ovoprodotti":
- A** le uova incrinare possono essere usate per fabbricare uova liquide od ovoprodotti
 - B** il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature
 - C** non possono essere utilizzate per la trasformazione e devono essere smaltite ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009

- 26 C00026
Ai sensi dell'Articolo 13 del Regolamento (UE) n. 627/2019, è possibile derogare i tempi dell'ispezione post mortem?
- A** Sì, fino ad un massimo di 24 ore dopo la macellazione ma solo nei macelli a capacità limitata
 - B** Sì, fino ad un massimo di 36 ore dopo la macellazione
 - C** No, mai

- 27 C00027
Ai sensi del Regolamento (CE) 1337/13, i frammenti ricavati dalla mondatura dei singoli tagli di carne possono essere chiamati:
- A** rifilature
 - B** spuntature
 - C** affilature

- 28 C00028
Quali sono i sistemi di immobilizzazione consentiti per i ruminanti, abbattuti secondo riti religiosi (art. 4 paragrafo 4, Reg. (CE) n. 1099/09)?
- A** Apparecchiature meccaniche in grado di immobilizzare il corpo e la testa
 - B** Utilizzo di corde e capezze
 - C** Sospensione dell'animale con metodi meccanici

- 29 C00029
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009, Articolo 21 «Certificato di idoneità», quale/i informazione/i viene/vengono riportata/e nei certificati di idoneità?
- A** Le categorie di animali, il tipo di dispositivi utilizzati e le operazioni per le quali il certificato è valido
 - B** Le materie oggetto di esame e la votazione conseguita
 - C** La dicitura "il presente certificato è valido per 5 anni"

Ai sensi del Regolamento di Esecuzione (UE) n. 627/2019, Articolo 31, le carni di animale infettate da Trichine:

- A** sono dichiarate non idonee al consumo umano
- B** possono essere dichiarate idonee se sottoposte ad un trattamento termico col caldo
- C** possono essere dichiarate idonee se sottoposte ad un lungo periodo di stagionatura

