

Prova scritta 2

1) Si definiscono come non conformità maggiori (NC):

- a. Quelle che determinano un impatto negativo sull'alimento e sulla salute umana
- b. Quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali
- c. Nessuna delle precedenti

2) Gli operatori provvedono affinché gli animali siano collocati in dispositivi di immobilizzazione :

- a. Solo quando la persona preposta allo stordimento è pronta a stordirli quanto più rapidamente possibile
- b. Solo quando la persona preposta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o a dissanguarli quanto più rapidamente possibile
- c. Solo nel caso di dispositivi di immobilizzazione della testa, solo quando la persona preposta allo stordimento o al dissanguamento è pronta a stordirli o a dissanguarli quanto più rapidamente possibile

3) E' permesso l'uso di nitriti e nitrati nei prodotto a base di carne non trattati termicamente e in che quantità massima?

- a. Si, nitriti e nitrati 150 mg/kg(dose massima complessiva che può essere raggiunta nel prodotto finito)
- b. Si, nitriti massimo 150 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e nitrati massimo 150 mg/kg (dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione)
- c. Si nitriti e nitrati massimo 150 mg/kg(dose massima complessiva che può essere aggiunta durante la fabbricazione)

4) Ai sensi del Reg.(CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. quale dei seguenti microrganismi è un criterio di igiene del processo nelle carcasse di bovini, ovini, caprini ed equidi ?

- a. E. Coli, Salmonella
- b. Conteggio delle colonie aerobiche, Enterobatteriacee, Salmonella
- c. E. Coli, Salmonella, Listeria monocytogenes

5) La pastorizzazione del latte è ottenuta mediante un trattamento che comporti:

- a. Un'alta temperatura per un breve periodo(almeno 72°C per 15 secondi)
- b. Una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63°C per 30 minuti)
- c. Le due precedenti

6) I piani di emergenza per gli alimenti indicano:

- a. le autorità competenti da interpellare, le competenze e le responsabilità delle stesse, i canali e le procedure di condivisione delle informazioni tra le autorità competenti e le altre parti interessate, a seconda dei casi.

- b. le autorità competenti da interpellare, i canali e le procedure di condivisione delle informazioni tra le autorità competenti
- c. le risposte precedenti non sono corrette

7) quando si presta assistenza amministrativa e collaborazione tra gli Stati Membri?

- a. Mai
- b. al fine di garantire la corretta applicazione della normativa di cui al Reg.(UE) 2017/625 articolo 1, paragrafo 2, nei casi che presentano rilevanza in più di uno Stato membro.
- c. solo nel caso di attivazione del Sistema Rapido di Allerta

8) I ruminanti macellati senza stordimento devono:

- a. Essere immobilizzati individualmente
- b. Essere immobilizzati individualmente e meccanicamente
- c. Essere immobilizzati con sistemi che non provochino sofferenze inutili

9) quali normative nazionali disciplinano il finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali?

- a. decreto legislativo 194/2008
- b. decreto legislativo 27/21
- c. decreto legislativo 32/21

10) Ai sensi del Reg. CE 1276/2011 gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi che vanno consumati crudi o praticamente crudi devono assicurarsi che tali prodotti siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute del consumatore. A quale o quali temperature devono essere sottoposti ?

- a. -20°C per almeno 24 ore oppure -35°C per almeno 15 ore
- b. -28°C per almeno 24 ore
- c. -20°C per almeno 12 ore

11) Prescrizioni in merito alla vista ante mortem al macello

- a. Tutti gli animali sono sottoposti a ispezione ante mortem prima della macellazione. L'ispezione può tuttavia limitarsi a un campione rappresentativo di volatili di ciascun branco e a un campione rappresentativo di lagomorfi di ciascuna azienda di provenienza di lagomorfi.
- b. L'ispezione ante mortem 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.
- d. Tutte le precedenti

12) Nello svolgere AUDIT sulle buone prassi igieniche negli stabilimenti, le autorità competenti verificano che gli operatori del settore alimentare che trattano prodotti di origine animale applichino dette procedure in permanenza e correttamente per quanto riguarda almeno i seguenti elementi:

- a. - concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
 - igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
 - igiene personale;
 - formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
 - lotta contro i parassiti;
 - lay out prodotti;
 - controllo della temperatura;
 - controlli sugli animali o sugli alimenti che entrano ed escono dallo stabilimento e sulla documentazione di accompagnamento.
- b. - concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
 - igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
 - igiene personale;
 - formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
 - lotta contro i parassiti;
 - qualità delle acque;
 - controllo della temperatura;
 - controlli sugli animali o sugli alimenti che entrano ed escono dallo stabilimento e sulla documentazione di accompagnamento
- c. - concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
 - igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
 - igiene personale;
 - formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
 - lotta contro i parassiti;
 - qualità delle acque;
 - controllo della temperatura;
 - controlli sulla documentazione di accompagnamento degli animali e dei prodotti

13) Cosa si intende per data di produzione degli alimenti di origine animale congelati:

- a. la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse; la data di uccisione per la selvaggina; la data di raccolta o di pesca per i prodotti ittici; la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione, a seconda dei casi, per qualsiasi altro alimento di origine animale
- b. la data di congelamento degli alimenti di origine animale
- c. Nessuna delle precedenti

14) I requisiti applicabili ai prodotti alimentari sono declinati:

- a. Dal Capitolo IX del Regolamento (CE) 852/2004
- b. Dal Capitolo II del Regolamento (CE) 852/2004
- c. Dal Capitolo VI del Regolamento (CE) 852/2004

15) E' permesso l'uso di cocciniglia nelle salsicce fresche e in che quantità massima?

- a. Sì, dose massima 120 mg/kg
- b. No

c. Si, dose massima 100 mg/kg

16) Ai sensi del Reg.(CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. quale dei seguenti microrganismi è un criterio di igiene del processo nei preparati a base carne ?

- a. Salmonella
- b. Enterobatteriacee
- c. E.Coli

17) Ai sensi della D.d.u.o 24 Marzo 2016 n. 2188 – Regione Lombardia- Approvazione del documento “ Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello “ quale è il ruolo del Veterinario Ufficiale in caso di riscontro al macello di animali classificati di livello 3 (sporco) ?

- a. Ammissione alla macellazione e verifica dell'applicazione delle procedure previste dall'OSA
- b. Macellazione differita
- c. Ispezione presso l'allevamento di origine ed eventuali provvedimenti conseguenti

18) Tutti i cacciatori devono essere persone formate?

- a. E' sufficiente che almeno una persona all'interno del gruppo di cacciatori sia persona formata e a questa persona deve essere presentata la selvaggina e comunicato qualsiasi comportamento anomalo dell'animale prima dell'abbattimento.
- b. Assolutamente si
- c. Possono essere persone formate solo i responsabili di una riserva venatoria o gli allevatori di selvaggina

19) Formazione del personale

- a. è previsto dal capitolo XII del Reg (CE) 852/2004
- b. è previsto dal capitolo VII del Reg (CE)852/2004
- c. è previsto dal capitolo I del Reg (CE) 852/2004

20) Obblighi generali dell'OSA

- a. Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene
- b. Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene
- c. Nessuna delle precedenti

- Principio di precauzione

- **Regolamento CE n. 178/2004 – Art. 19 – Obblighi relativi agli alimenti - operatori del settore alimentare: Il candidato descriva il ruolo dell'OSA nell'applicazione di quest'articolo :**
