



**VERBALE N.1 DELLE PROVE SCRITTA E PRATICA DEL CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO INDETERMINATO DI N. 2 POSTI DI DIRIGENTE VETERINARIO NELLA DISCIPLINA DI IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI (AREA "B").**

Martedì 11 aprile 2023, alle ore 09,30, presso l'AULA VS9 dell'Università dell'Insubria, sita a Como, via Valleggio,11, si è riunita la Commissione Esaminatrice del concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura, a tempo indeterminato, di n. 2 posti di Dirigente Veterinario nella disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (Area "B").

La Commissione, nominata con deliberazione del Direttore Generale n. 150 del 16 marzo 2023 e convocata con nota prot. n. 0032878 del 20 marzo 2023, è così composta:

Luigi Mandelli	Direttore della Struttura Complessa Distretto Veterinario Como Sud ATS Insubria in qualità di Presidente
Claudio Monaci	Direttore della Struttura Complessa "Impianti industriali e supporto all'expo" ATS Città Metropolitana di Milano in qualità di Componente
Antonio Ansaldo	già Dirigente Veterinario Responsabile della Struttura Complessa "Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale" ATS Insubria in qualità di Componente
Roberta Rigamonti	Collaboratore Amministrativo Professionale Area dei Professionisti della Salute e dei Funzionari S.C. Gestione Risorse Umane ATS Insubria in qualità di Segretaria

Il Presidente, constatata la regolare costituzione della Commissione e la legalità della riunione, essendo presenti tutti i componenti, dichiara aperta la seduta.

Prende atto che i dipendenti Valeria Lodigiani, Maurizio Pallaro e Maria Giulia Veronelli, in servizio presso ATS Insubria, sono incaricati dell'attività di sorveglianza e di supporto tecnico – amministrativo per l'espletamento della procedura concorsuale. E' altresì presente il Direttore della S.C. Gestione Risorse Umane, Alessandra Mariconti, anch'ella con funzioni di supporto.

E' inoltre presente, per la gestione degli aspetti di prevenzione e sicurezza, l'addetto del Servizio Prevenzione e Protezione, Gioacchino Simone.

La Commissione prende preliminarmente atto che:

- non sono state presentate obiezioni da organismi competenti o da concorrenti;
- come da dichiarazioni conservate agli atti della procedura concorsuale presso la S.C. Gestione Risorse Umane, non sussistono cause di incompatibilità alla nomina di componente della Commissione in oggetto, ai sensi degli artt. 35 e 35-bis del D. Lgs. n.165/2001 e, visto l'elenco dei candidati, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c.

Ciò precisato, non si ravvisano, conseguentemente, preclusioni alcune all'espletamento del presente concorso pubblico.

La Commissione, dopo aver accertato la regolarità della propria costituzione, procede all'esame della documentazione esistente in atti e verifica che:

- con deliberazione del Direttore Generale n. 426 del 7 luglio 2023, è stato indetto concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo indeterminato di n. 1 posto di Dirigente Veterinario nella disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (Area "B");
- il bando di concorso è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia n. 31 del 3 agosto 2022 – serie Inserzioni e Concorsi – e, per estratto, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 76 del 23 settembre 2022 – 4a serie speciale, con il termine di presentazione delle domande da parte dei candidati fissato nel giorno 24 ottobre 2022;
- con successiva deliberazione del Direttore Generale n. 534 del 15 settembre 2022, i posti a concorso sono stati elevati da uno a due unità;
- con deliberazione del Direttore Generale n. 147 del 16 marzo 2023, sono stati ammessi al concorso n. 124 candidati (di cui n. 44 specializzandi), in quanto in possesso dei requisiti specifici richiesti dal bando. Tali requisiti sono:
  1. laurea in Medicina Veterinaria;
  2. specializzazione nella disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (Area "B") o in disciplina equipollente o affine ai sensi dei Decreti Ministeriali 31 gennaio 1998 e successive modifiche; ai sensi dell'art. 56, comma 2, del D.P.R. n.483/1997, il personale del ruolo sanitario in servizio di ruolo alla data del 1° febbraio 1998 nella disciplina oggetto del presente concorso presso ex ASL o Aziende Ospedaliere è esentato dal requisito della specializzazione;
    1. iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Veterinari.

Ai sensi dell'art. 1, commi 547 e 548 della Legge n.145/2018, come modificato dal Decreto Legge n. 35/2019, convertito in Legge n. 60/2019, " ... A partire dal terzo anno del corso di formazione specialistica, i medici, i medici veterinari, gli odontoiatri, i biologi, i chimici, i farmacisti, i fisici e gli psicologi regolarmente iscritti sono ammessi alle procedure concorsuali per l'accesso alla dirigenza del ruolo sanitario nella specifica disciplina bandita e collocati, all'esito positivo delle medesime procedure, in graduatoria separata".

L'eventuale assunzione con rapporto di lavoro a tempo indeterminato è subordinata al conseguimento del titolo di specializzazione ed all'esaurimento della graduatoria dei medici già specialisti alla data di scadenza del bando.

- con deliberazione del Direttore Generale n. 150 del 16 marzo 2023, è stata nominata la Commissione Esaminatrice;
- il calendario delle prove concorsuali è stato pubblicato sul sito internet istituzionale in data 20 marzo 2023 (prot. n. 0032874).

La Commissione prende visione delle norme che regolano il presente concorso, disciplinato dalle disposizioni del D.P.R. n. 483/1997, ad oggetto "Regolamento recante la disciplina concorsuale per il personale dirigenziale del Servizio Sanitario Nazionale".

Viene in particolare data lettura dell'art. 11 del citato D.P.R. n. 483/1997, relativo ai criteri di valutazione ed ai punteggi a disposizione della Commissione Esaminatrice, applicabili alla qualifica in oggetto.

Prima di procedere all'esame dettagliato della documentazione presentata dai candidati partecipanti, la Commissione Esaminatrice osserva che, ai sensi dell'art. 39, punto 1, del D.P.R. n. 483/1997, il punteggio attribuibile ammonta complessivamente a 20 punti, così ripartiti:

- 20 punti per i titoli
- 80 punti per le prove d'esame

I punti per le prove d'esame sono così ripartiti:

- 30 punti per la prova scritta
- 30 punti per la prova pratica
- 20 punti per la prova orale

I punti per la valutazione dei titoli sono così ripartiti:

Titoli di carriera	punti 10
Titoli accademici e di studio	punti 3
Pubblicazioni e titoli scientifici	punti 3
Curriculum formativo e professionale	punti 4

#### **TITOLI DI CARRIERA (massimo punti 10)**

I titoli di carriera sono valutati con i criteri ed i punteggi previsti dall'art. 39, punto 4, lettere a) e b) del D.P.R. n. 483/1997.

In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

<b>Regola</b>	<b>Punti</b>
Presso enti SSN, nel livello dirigenziale a concorso, o livello superiore, nella disciplina	1,200
Presso enti SSN, nel livello dirigenziale a concorso, o livello superiore, in disciplina affine	0,900
Presso enti SSN, nel livello dirigenziale a concorso, o livello superiore, in altra disciplina	0,600
Presso enti SSN, tempo definito, nella disciplina	1,000
Presso enti SSN, tempo definito, in disciplina affine	0,750
Presso enti SSN, tempo definito, in altra disciplina	0,500
Attività di specialista ambulatoriale nella disciplina	1,000
Attività di specialista ambulatoriale in disciplina affine	0,750
Attività di specialista ambulatoriale in altra disciplina	0,500
Presso enti SSN, in altra posizione funzionale, nella disciplina	0,500
Presso enti SSN, in altra posizione funzionale, in altra disciplina	0,250
Servizio in qualità di Veterinario presso PA nelle varie qualifiche secondo rispettivi ordinamenti	0,500
Attività di Veterinario Coadiutore (DPR n.264/1961)	0,960
Servizio militare/civile come Medico Veterinario	0,500
Titolo non valutabile	0,000

### **TITOLI ACCADEMICI E DI STUDIO (massimo punti 3)**

I titoli accademici di studio e professionali sono valutati con i criteri ed i punteggi previsti dall'art. 39, punto 5, lettere a), b),c),d) ed e) del D.P.R. n. 483/1997. Ai sensi dell'art.39, punto 6, del D.P.R. n.483/1997 non è valutabile la specializzazione fatta valere come requisito di ammissione.

In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

<b>Regola</b>	<b>Punti</b>
Specializzazione nella disciplina o disciplina equipollente	1,000
Specializzazione in disciplina affine	0,500
Specializzazione in altra disciplina	0,250
Ulteriore specializzazione in disciplina equipollente	0,500
Ulteriore specializzazione in disciplina affine	0,250
Ulteriore specializzazione in altra disciplina	0,125
Altra laurea del ruolo sanitario	0,500
Dottorato	0,500
Titolo non valutabile in quanto requisito di ammissione	0,000
Titolo non valutabile	0,000

### **PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI (massimo punti 3)**

Le pubblicazioni ed i titoli scientifici sono valutati con i criteri ed i punteggi previsti dall'art. 39, punto 7, e dall'art.11 del D.P.R. n. 483/1997.

In particolare, la Commissione valuterà esclusivamente le pubblicazioni relative all'ultimo quinquennio – per un numero massimo di 5 pubblicazioni – che saranno prese in

considerazione solamente se edite a stampa ed apparse su riviste di carattere scientifico di rilievo almeno nazionale.

Si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

<b>Regola</b>	<b>Punti</b>
Pubblicazioni se attinenti primo o unico autore	0,200
Pubblicazioni se attinenti in collaborazione	0,050
Abstract, poster comunicazioni a congressi	0,030
Lavori non valutabili	0,000

#### **CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE (massimo punti 4)**

La partecipazione ad eventi formativi sarà presa in considerazione solo se relativa all'ultimo quinquennio e riferita ad iniziative della durata di almeno 3 giorni.

In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

<b>Regola</b>	<b>Punti</b>
Servizio nel profilo come L.P., co.co.co., ecc. presso enti SSN/PA (superiore alle 20/h sett.)	0,500
Servizio nel profilo come L.P., co.co.co., ecc. presso enti SSN/PA (uguale o inferiore alle 20/h sett.)	0,250
Servizio nel profilo presso privati (superiore alle 20/h sett.)	0,500
Servizio nel profilo presso privati (uguale o inferiore alle 20/h sett.)	0,250
Partecipazione a convegni, congressi e corsi (durata minima 18 ore, se specificato)	0,030
Partecipazione a convegni, congressi e corsi con esame finale	0,050
Partecipazione a corso particolarmente qualificante	0,100
Attività di docenza in materia attinente (con specifica delle ore)	0,020
Master 1° livello	0,200
Master 2° livello	0,300
Periodo di formazione specialistica presso ente pubblico	0,200
Borsa di studio, assegnista di ricerca	0,200
Tirocinio, frequenza volontaria, ecc.	0,000
Titoli vari	0,000
Titolo non valutabile	0,000

La Commissione prende atto che le prove d'esame relative al presente concorso, quali risultano dall'art. 42 del D.P.R. n.483/1997 e dal bando, sono le seguenti:

#### PROVA SCRITTA:

La prova scritta avrà per oggetto lo svolgimento di una relazione su argomenti inerenti la disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati, ovvero la soluzione di una serie di quesiti a risposta sintetica inerenti la disciplina stessa.

#### PROVA PRATICA:

La prova pratica avrà per oggetto le tecniche e le manualità peculiari della disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

La prova pratica deve comunque essere anche illustrata schematicamente per iscritto.

#### PROVA ORALE:

La prova orale verterà sulle materie inerenti la disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati, nonché sui compiti connessi alla funzione da conferire.

Il superamento della prova scritta (e la conseguente ammissione alla prova pratica) è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza espressa in termini numerici di almeno 21/30.

Il superamento della prova pratica e la conseguente ammissione alla prova orale è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza espressa in termini numerici di almeno 21/30.

Il superamento della prova orale è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza espressa in termini numerici di almeno 14/20.

Sarà escluso dalla graduatoria degli idonei il candidato che non abbia conseguito la sufficienza in ciascuna delle prove di esame.

La Commissione Esaminatrice procede quindi, in data odierna, allo svolgimento delle prove scritta e pratica ai sensi di quanto disposto dagli artt. 12 e 15 del D.P.R. n. 220/2001 nonché dal bando di concorso.

Relativamente alla prova scritta decide di predisporre tre gruppi di quesiti, ognuno dei quali composto da n. 20 domande a risposta chiusa e da n. 2 domande a risposta aperta. Ogni gruppo di quesiti viene contrassegnato con un numero da 1 a 3 ed inserito, ciascuno, in una busta (**allegato 1**).

Relativamente alla prova pratica, decide di predisporre tre gruppi di quesiti di carattere tecnico operativo e riferite a fotografie a colori, ognuno dei quali composto da n.3 domande a risposta aperta. Ogni gruppo di quesiti viene contrassegnato con un numero da 1 a 3 ed inserito, ciascuna, in una busta (**allegato 2**).

A partire dalle ore 09,15 vengono ammessi nel locale d'esame i candidati identificati come da foglio di registrazione agli atti della S.C. Gestione Risorse Umane.

#### **Sono presenti i seguenti candidati:**

1)	ALÒ ANTONIO
2)	BACCHI EMANUELA
3)	BARANELLI VALENTINA
4)	BENVENUTI ALESSIO
5)	BONIFACINO GIULIA
6)	BORGATTI VALENTINA

7)	CAMPAGNOLI ANNA
8)	COSTANTINO FEDERICO
9)	D'AGUÌ ELISA
10)	D'AURIA GIANLUCA
11)	D'ERASMO SAVERIO
12)	EMILIOZZI FABIOLA
13)	FALCIONI FRANCESCA
14)	FUSI MARA
15)	GUERRERA GIOVANNI
16)	LELLI MAMI FILIPPO
17)	MAGNANO GIACOMO
18)	MARSANO MARTINA FRANCESCA
19)	NOCCO FRANCESCA
20)	OVIDI CHIARA
21)	PECORARO GERMANO
22)	PIERAZZUOLI ELEONORA
23)	RIZZO FRANCESCO
24)	ROMANO BEATRICE
25)	ROSSETTO SOFIA
26)	STANCO ELVIRA
27)	TRABUNELLA ELIANA
28)	VANNUCCINI ANDREA

Relativamente ai candidati assenti si prende atto che la mancata presenza equivale a rinuncia a partecipare al concorso.

In applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 25 maggio 2022, emanata in attuazione del decreto-legge n. 36 del 30.04.2022, convertito con modificazioni dalla L. 29 giugno 2022, n. 79, ad oggetto "Aggiornamento del Protocollo per lo svolgimento dei concorsi pubblici", sono state poste in atto le seguenti misure anti COVID – 19 a tutela della salute e della sicurezza pubblica. In particolare:

in sede di identificazione

- a ciascun candidato è stato chiesto di consegnare al personale di vigilanza ATS il modulo di autocertificazione Covid-19 compilato e sottoscritto in ogni sua parte;
- a ciascun candidato sono state inoltre fatte disinfettare le mani con soluzione idroalcolica ed è stata consegnata una mascherina FFP2 verificando che venisse correttamente indossata;
- l'aula del concorso è stata sistemata in modo da garantire il corretto distanziamento interpersonale previsto dal Protocollo.

in sede di registrazione

- ciascun candidato ha ricevuto una penna monouso di colore bleu per apporre la propria firma e, successivamente, utilizzarla per lo svolgimento delle prove;
- ciascun candidato ha ricevuto una colla stick;
- ciascun candidato ha ricevuto una busta bianca grande per l'inserimento degli elaborati costituenti oggetto delle prove scritte e pratica unitamente a una busta gialla piccola e ad un foglietto bianco su cui indicare le proprie generalità anagrafiche;

Inoltre:

- anche ai Componenti della Commissione e del supporto tecnico – amministrativo è stato chiesto di consegnare il modulo di autocertificazione Covid-19 compilato e sottoscritto in ogni sua parte;
- è stato verificato che ciascun Componente della Commissione indossasse correttamente la mascherina FFP2 consegnata;
- sul banco della commissione sono stati posizionati dispenser contenenti disinfettanti con soluzione idroalcolica per permettere la frequente igienizzazione delle mani;
- è stato messo a disposizione il Piano Operativo concorsi affinché ciascun componente/candidato potesse prendere visione.

Alle ore 9,40 la Segretaria della Commissione procede all'appello nominale dei candidati.

Dà quindi inizio alle formalità di rito facendo constatare l'integrità della chiusura delle buste contenenti le prove d'esame ed invitando un candidato a sorteggiare la prova scritta da svolgere.

Su invito della Segretaria, i presenti designano per il sorteggio della prova scritta la candidata Mara Fusi, che appone la propria firma e la data su tutte le tre buste.

Vengono aperte le due buste contenenti le prove non estratte. Sui fogli inerenti le prove scritte non estratte la candidata incaricata del sorteggio appone la propria firma e la data.

La Segretaria comunica che le due prove scritte non estratte sono la prova n.1 e la prova n. 3.

Si passa quindi all'apertura della busta contenente la prova estratta (n. 2 )

La candidata Mara Fusi appone la propria firma e la data sul foglio inerente detta prova senza prendere visione del contenuto.

A seguire, con le medesime modalità, si procede con il sorteggio della prova pratica. La Segretaria della Commissione invita un candidato a sorteggiare la prova pratica da svolgere.

I presenti designano per il sorteggio della prova pratica la candidata Francesca Nocco, che appone la propria firma e la data su tutte le tre buste.

Vengono aperte le due buste contenenti le prove non estratte. Sui fogli inerenti le prove pratiche non estratte il candidato incaricato del sorteggio appone la propria firma e la data.

La Segretaria comunica che le due prove pratiche non estratte sono la prova n. 2 e la prova n. 3.

Si passa quindi all'apertura della busta contenente la prova estratta (n. 1).

La candidata Francesca Nocco appone la propria firma e la data sul foglio inerente detta prova senza prendere visione del contenuto.



A questo punto il personale di supporto provvede a distribuire copia della prova scritta e della prova pratica sorteggiata a tutti i candidati.

La Segretaria comunica ai candidati che tutte le tracce delle prove scritte e pratiche, estratte e non, saranno visionabili in allegato al verbale, che verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia, alla voce "Bandi di concorso" unitamente alla deliberazione del Direttore Generale che approverà l'esito del concorso.

Vengono impartite le opportune disposizioni e istruzioni circa le modalità di svolgimento delle prove, facendo presente in particolare quanto disposto dagli art. 12 e 15 del D.P.R. n. 483/1997.

Ricorda inoltre che, durante lo svolgimento delle prove, non è consentita la consultazione di testi di legge, appunti, manoscritti, libri o pubblicazioni, pena l'esclusione dal concorso.

Si precisa che sono sempre presenti nei locali d'esame, come previsto dall'art. 12, punto 11, del D.P.R. 220/2001, almeno un Componente della Commissione e la Segretaria, oltre al personale di supporto più sopra elencato.

I candidati vengono quindi informati dal Presidente che per lo svolgimento delle prove avranno a disposizione 1 ora e trenta minuti di tempo a partire dalle ore 9,54. Le prove dovranno pertanto essere consegnate entro le ore 11,24.

La Segretaria della Commissione informa i candidati che i risultati delle prove scritte e pratiche e l'elenco dei candidati ammessi alla successiva prova orale saranno resi noti entro venerdì della settimana corrente mediante pubblicazione sul sito internet aziendale alla voce "Bandi di concorso" e che, contestualmente, verrà pubblicato il calendario relativo all'espletamento della prova orale.

Sono a disposizione della Commissione le domande dei candidati partecipanti, al fine di prendere visione dei titoli presentati dai medesimi e di predisporre le schede individuali dei presenti alla procedura concorsuale. Tali schede rimarranno depositate agli atti della S.C. Gestione Risorse Umane sottoscritte da tutti i componenti della Commissione.

Alle ore 10,15, su richiesta di un candidato, viene chiarito ad alta voce che, con riferimento alla seconda domanda a risposta aperta della prova scritta, l'anno di emanazione del Regolamento CE n.178 è il 2002 e non il 2004, indicato per mero errore materiale.

Non appena i candidati ultimano le prove scritte e pratiche, provvedono a consegnare alla Commissione il proprio compito con le modalità sopra descritte.

Entro le ore 11,24 tutti i candidati hanno provveduto alla consegna, nel rispetto delle modalità prescritte.

A seguire si procede alla correzione delle prove scritte.

Prima di iniziare la lettura delle prove, la Commissione evidenzia che, per superare la prova scritta, occorre raggiungere il punteggio minimo di 21, dato dalla somma del punteggio conseguito nelle venti domande a risposta chiusa (valore di ciascuna pari a

punti 1), con il punteggio conseguito nelle due domande a risposta aperta (valore di ciascuna fino ad un massimo di punti 5).

Pertanto, a fronte di un numero di risposte esatte ai quesiti a risposta chiusa inferiore a 11, la Commissione non procederà alla lettura delle due domande a risposta aperta, essendo in questo caso matematicamente impossibile raggiungere la soglia minima di 21 punti richiesta per il superamento della prova.

Nell'attribuzione del punteggio a ciascuna delle due risposte alle domande aperte si terrà conto della completezza del contenuto, della sua correttezza tecnico scientifica, nonché della capacità espositiva e di sintesi anche con riguardo alla proprietà di linguaggio relativamente alla materia affrontata.

La Segretaria, constatata l'integrità delle prove, provvede quindi, con l'ausilio della Commissione, ad apporre su ciascuna busta esterna, man mano che si procede all'apertura, un numero progressivo che viene ripetuto sulla prova scritta, sulla prova pratica e sulla busta piccola che vi è acclusa.

La Commissione prosegue i lavori con la correzione delle prove.

**Le risultanze della valutazione della prova scritta sono riportate nel prospetto che segue:**

N. elaborato	QUIZ	PUNTEGGIO QUIZ (punti 1 cad) max 20	PUNTEGGIO domande aperte		PUNTEGGIO quesiti a soluzione aperta max 10	PUNTEGGIO COMPLESSIVO PROVA SCRITTA min 21 max 30
	n. RISPOSTE ESATTE (n. risp. min 11 - max 20)		PUNTEGGIO domanda aperta n. 1 max 5	PUNTEGGIO domanda aperta n. 2 max 5		
1	13	13	3	5	8	21
2	11	11	0	3	3	14
3	20	20	5	5	10	30
4	14	14	5	5	10	24
5	19	19	5	5	10	29
6	15	15	5	5	10	25
7	12	12	4	5	9	21
8	14	14	4	5	9	23
9	9	9				9
10	20	20	5	5	10	30
11	15	15	4	3	7	22
12	14	14	3	4	7	21
13	11	11	3	2	5	16
14	13	13	3	3	6	19
15	15	15	4	4	8	23
16	16	16	5	4	9	25

17	14	14	5	4	9	23
18	16	16	4	4	8	24
19	15	15	4	4	8	23
20	16	16	5	5	10	26
21	13	13	3	5	8	21
22	18	18	4	5	9	27
23	14	14	1	1	2	16
24	16	16	4	4	8	24
25	13	13	5	3	8	21
26	10	10				10
27	13	13	1	5	6	19
28	13	13	1	1	2	15

A seguire, la Commissione procede alla correzione della prova pratica.

Si precisa che, relativamente agli elaborati contenuti nelle buste n.2, n.9, n.13, n.14, n.23, n. 26, n.27 e n.28 non si procede alla correzione della prova pratica, in quanto nella prova scritta non è stato conseguito il punteggio minimo di 21/30.

Prima di iniziare la lettura delle prove, la Commissione evidenzia che, per superare la prova pratica, occorre raggiungere il punteggio minimo di 21, dato dalla somma del punteggio conseguito nelle tre domande a risposta aperta (valore della domanda n. 1 fino ad un massimo di punti 14 e valore delle domande n.2 e n.3 fino ad un massimo di punti 8).

Anche nella valutazione della prova pratica si terrà conto, attraverso una valutazione delle tre tematiche sottoposte ai candidati, della completezza dei contenuti esposti, della loro correttezza tecnico scientifica, nonché della capacità espositiva e di sintesi anche con riguardo alla proprietà di linguaggio relativamente alla materia affrontata.

Le risultanze della correzione della prova pratica sono le seguenti:

N. elaborato	PUNTEGGI QUESITI PROVA PRATICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO PROVA PRATICA min 21 max 30
1	8,8,5	21
2		
3	14,6,7	27
4	12,3,6	21

5	14,6,4	24
6	12,4,5	21
7	12,2,7	21
8	13,6,6	25
9		
10	14,8,8	30
11	14,3,4	21
12	13,8,8	29
13		
14		
15	10,7,6	23
16	12,6,5	23
17	11,3,7	21
18	9,8,4	21
19	14,2,5	21
20	13,8,5	26
21	10,7,4	21
22	10,6,5	21
23		
24	12,3,6	21
25	12,1,8	21
26		
27		
28		

La Commissione prosegue nei lavori con l'apertura delle buste piccole contenenti le generalità dei candidati.

Il numero segnato sulla busta piccola è riportato sul foglietto inserito nella stessa.

Le risultanze sono sintetizzate nello schema che segue:

N. elaborato	PUNTEGGIO COMPLESSIVO PROVA SCRITTA min 21 max 30	PUNTEGGIO COMPLESSIVO PROVA PRATICA min 21 max 30	NOMINATIVO
-----------------	--	---	------------

1	21	21	D'ERASMO SAVERIO
2	14		OMISSIS
3	30	27	LELLI MAMI FILIPPO
4	24	21	VANNUCCINI ANDREA
5	29	24	COSTANTINO FEDERICO
6	25	21	ROSSETTO SOFIA
7	21	21	RIZZO FRANCESCO
8	23	25	EMILIOZZI FABIOLA
9	9		OMISSIS
10	30	30	CAMPAGNOLI ANNA
11	22	21	FUSI MARA
12	21	29	FALCIONI FRANCESCA
13	16		OMISSIS
14	19		OMISSIS
15	23	23	D'AGUI' ELISA
16	25	23	BACCHI EMANUELA
17	23	21	BONIFACINO GIULIA
18	24	21	PECORARO GERMANO
19	23	21	PIERAZZUOLI ELEONORA
20	26	26	BORGATTI VALENTINA
21	21	21	MARSANO MARTINA FRANCESCA
22	27	21	BARANELLI VALENTINA
23	16		OMISSIS
24	24	21	ALO' ANTONIO
25	21	21	NOCCO FRANCESCA
26	10		OMISSIS
27	19		OMISSIS
28	15		OMISSIS

Si dà atto che sono ammessi alla successiva prova orale i soli candidati che hanno conseguito un punteggio uguale o superiore a 21/30 sia nella prova scritta che nella prova pratica e precisamente:

1	ALÒ ANTONIO
2	BACCHI EMANUELA
3	BARANELLI VALENTINA

4	BONIFACINO GIULIA
5	BORGATTI VALENTINA
6	CAMPAGNOLI ANNA
7	COSTANTINO FEDERICO
8	D'AGUÌ ELISA
9	D'ERASMO SAVERIO
10	EMILIOZZI FABIOLA
11	FALCIONI FRANCESCA
12	FUSI MARA
13	LELLI MAMI FILIPPO
14	MARSANO MARTINA FRANCESCA
15	NOCCO FRANCESCA
16	PECORARO GERMANO
17	PIERAZZUOLI ELEONORA
18	RIZZO FRANCESCO
19	ROSSETTO SOFIA
20	VANNUCCINI ANDREA

La seduta viene chiusa alle ore 16,20 e sarà riaperta in data 9 maggio 2023, a partire dalle ore 9,00, per l'effettuazione della prova orale.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE f.to dott. Luigi Mandelli \_\_\_\_\_

IL COMPONENTE f.to dott. Claudio Monaci \_\_\_\_\_

IL COMPONENTE f.to dott. Antonio Ansaldo \_\_\_\_\_

LA SEGRETARIA f.to dott.ssa Roberta Rigamonti \_\_\_\_\_

Como, 11 aprile 2023



Concorso pubblico Dirigente Veterinario "Area B" del 11/04/2023

- 1) **Si definiscono 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 non comportano alcun rischio per gli alimenti e per gli animali
  - c) Potrebbero, in alcuni casi, comportare un rischio per gli alimenti e per la salute umana
  
- 2) **Nei settori di competenza del Ministero della Salute sono individuati i seguenti laboratori ufficiali:**
  - a) I laboratori di sanità pubblica delle unità sanitarie locali; gli istituti zooprofilattici sperimentali (IZZSS); I laboratori delle agenzie per la protezione dell'ambiente
  - b) L'Istituto Superiore di sanità (ISS) ; i Laboratori di sanità pubblica delle unità sanitarie locali; i Laboratori delle agenzie per la protezione dell'ambiente (ARPA); i Laboratori designati quali laboratori nazionali di riferimento (LNR)
  - c) i Laboratori di sanità pubblica delle unità sanitarie locali; i Laboratori delle agenzie per la protezione dell'ambiente (ARPA); i Laboratori designati quali laboratori nazionali di riferimento (LNR)
  
- 3) **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
  
- 4) **Gli operatori assicurano controlli regolari per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità:**
  - a. Subito dopo lo stordimento
  - b. Nel periodo compreso tra fine processo stordimento e la morte
  - c. Nel periodo compreso tra stordimento e prima della iugulazione
  
- 5) **Il responsabile della tutela del benessere animale :**
  - a. Nel caso di nei macelli che macellano annualmente meno di 1000 unità di bestiame coincide con il responsabile legale del macello
  - b. È obbligatorio nei macelli che macellano annualmente più di 1000 unità di bestiame e non può coincidere con il responsabile legale del macello
  - c. E' obbligatorio nei macelli che macellano annualmente più di 1000 unità di bestiame e può coincidere con il responsabile legale del macello
  
- 6) **I "centri di raccolta" per la selvaggina selvatica abbattuta devono essere provvisti a livello autorizzativo di :**
  - a. Decreto autorizzativo ai sensi del Reg CE n.853/2004
  - b. Nessun atto autorizzativo
  - c. Notifica all'autorità competente ai sensi dell'art.6 del Reg CE n. 852/2004.
  
- 7) **Prodotti della pesca preparati sono:**

- a. i 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
- b. i prodotti ottenuti rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne;
- c. i prodotti della pesca congelati, se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne;

8) **I molluschi bivalvi vivi:**

- a. non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
  - PSP («Paralytic Shellfish Poison»): 500 µg/kg;
  - ASP («Amnesic Shellfish Poison»): 20 mg/kg di acido domoico;
  - acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 180 µg di equivalente acido okadaico/kg
  - yessotossine: 3,50 mg di equivalente yessotossine/kg;
  - azaspiracidi: 2000 µg di equivalente azaspiracido/kg.
- b. non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
  - PSP («Paralytic Shellfish Poison»): 800 µg/kg;
  - ASP («Amnesic Shellfish Poison»): 10 mg/kg di acido domoico;
  - acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 140 µg di equivalente acido okadaico/kg
  - yessotossine: 5,75 mg di equivalente yessotossine/kg;
  - azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.
- c. non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
  - PSP («Paralytic Shellfish Poison»): 800 µg/kg;
  - ASP («Amnesic Shellfish Poison»): 20 mg/kg di acido domoico;
  - acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg
  - yessotossine: 3,75 mg di equivalente yessotossine/kg;
  - azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

9) **Per garantire l'igiene della macellazione:**

- a. Gli animali introdotti nel macello devono essere macellati senza indebito ritardo
- b. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare la contaminazione delle carni
- c. Sono corrette tutte le risposte precedenti

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

- a. Si nitriti e nitrati, massimo 150 mg/kg( dose massima complessiva che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e solo nitriti massimo 100 mg/kg( dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) nei prodotti a base di carne sterilizzati( $F_0 > 3.00$ )
- b. Si nitriti, massimo 150 mg/kg( dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e nitriti massimo 100 mg/kg( dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) nei prodotti a base di carne sterilizzati( $F_0 > 3.00$ )
- c. Si nitriti, massimo 150 mg/kg( dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione) e nitriti e nitrati massimo 100 mg/kg( dose massima complessiva che può essere aggiunta durante la fabbricazione) nei prodotti a base di carne sterilizzati( $F_0 > 3.00$ )

11) **In un campione ufficiale il rilevamento di *Listeria monocytogenes* in quantità fino a 100ufc/g in alimenti pronti (RTE) che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* in un prodotto immesso sul mercato durante il periodo di conservabilità è:**

- a. Valutato come non regolamentare (esito sfavorevole)
- b. Valutato come regolamentare (esito favorevole)
- c. Valutato come regolamentare se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100ufc/g durante il periodo di conservabilità



**12) Che requisiti debbono avere le pelli di ruminanti di allevamento perché possano essere considerate “ materie prime “ per la produzione di gelatina alimentare e come devono essere trasportate e immagazzinate?**

- a. devono essere scortate da dichiarazione del titolare del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza
- b. devono essere scortate da dichiarazione del veterinario del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e sono trasportate a temperatura ambiente in quanto vengono successivamente salate
- c. devono essere scortate da dichiarazione del veterinario del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, per mantenere la catena del freddo come per le carni

**13) Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi ottenuti dalle seguenti famiglie:**

- a. Tetraodontide, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae
- b. Tetraodontidae, Molidae, Pomatomidae e Diodontidae
- c. Tetraodontidae, Molidae, Canthigasteridae e Lophidae.

**14) Quando deve essere eseguita la visita ante mortem:**

- a. Il giorno stesso che gli animali devono essere macellati
- b. Entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione
- c. Entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e poco prima della macellazione

**15) nel caso di riscontro di cisticercosi nelle carni:**

- a. le carni infette da cisticercosi sono sempre dichiarate inidonee al consumo umano
- b. se l'animale non è generalmente infettato da cisticerco, le parti non infette possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento col freddo
- c. se l'animale non è generalmente infettato da cisticerco, anche le parti infette possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento col freddo

**16) Ai sensi del Reg. CE n. 1881/2006 e ss.mm.ii. quale è il tenore massimo di mercurio nel muscolo del pesce spada ( Xiphias Gladius ) e del tonno e tonnetto ( Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis ) espresso in mg/kg di peso fresco ?:**

- a. 0,50
- b. 1,00
- c. 0,20

**17) Il Servizio Veterinario territoriale per gli adempimenti degli obblighi comunitari è:**

- a. L'UVAC
- b. Il PCF
- c. L'ATS

**18) Cosa prevede il piano d'emergenza del Regolamento (UE) 1375/2015 nel caso di conferma della presenza di trichine nelle carni:**

- a. tracciabilità della/e carcassa/e contaminata/e e parti delle stesse contenenti tessuto muscolare; b) misure destinate al trattamento della/e carcassa/e contaminata/e e delle relative parti; c) ricerca della fonte di contaminazione e di un'eventuale diffusione presso la fauna selvatica; d) misure da adottare nel caso in cui non sia possibile identificare nel mattatoio la carcassa contaminata; e) identificazione della specie di Trichinella interessata.
- b. tracciabilità della/e carcassa/e contaminata/e e parti delle stesse contenenti tessuto muscolare; b) misure destinate al trattamento della/e carcassa/e contaminata/e e delle relative parti; c) ricerca della fonte di

contaminazione e di un'eventuale diffusione presso la fauna selvatica; d) qualsiasi altra misura da adottare a livello di commercianti al dettaglio o consumatori; e) identificazione della specie di Trichinella interessata. c. tracciabilità della/e carcassa/e contaminata/e e parti delle stesse contenenti tessuto muscolare; b) misure destinate al trattamento della/e carcassa/e contaminata/e e delle relative parti; c) ricerca della fonte di contaminazione e di un'eventuale diffusione presso la fauna selvatica; d) qualsiasi altra misura da adottare a livello di commercianti al dettaglio o consumatori; e) misure da adottare nel caso in cui non sia possibile identificare nel mattatoio la carcassa contaminata; f) identificazione della specie di Trichinella interessata.

**19) Ai sensi del Reg.(CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. la ricerca di istamina su quali specie ittiche è preferibile farlo?**

- a. Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae
- b. Scombridae, Sparidae, Acipenseridae, Pomatomidae, Coryfenidae
- c. Scombridae, Clupeidae, Serranidae, Cephalopoda, Scomberesocidae

**20) Ai sensi del reg (CE) 2073/2005 –Criteri di igiene di processo ,il conteggio delle colonie aerobiche:**

- a. non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore
- b. non si applica alle carni separate meccanicamente
- c. si applica alle preparazioni di carne

**• Regolamento CE n. 1099/2009 – Art. 17 – Responsabile della tutela del benessere animale- Il candidato descriva, ruolo, competenze e responsabilità della figura del Responsabile della tutela del benessere animale in un macello**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**• Regolamento CE n. 178/2004 – Art. 18 – Rintracciabilità- Il candidato descriva il ruolo dell'OSA nell'applicazione di quest'articolo :**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Concorso pubblico Dirigente Veterinario "Area B" del 11/04/2023

- 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 carcasce 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.
- c. 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. Sì, 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 :**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Concorso pubblico Dirigente Veterinario "Area B" del 11/04/2023

- 1) **A quale tipologia di sequestro o blocco ufficiale può procedere l'ATS?**
  - a. Blocco ufficiale ai sensi degli articoli 137 e 138 del Regolamento nei casi residuali
  - b. Sequestro amministrativo nei casi previsti dall'art 13 della legge n. 689 del 1981 oppure sequestro penale nei casi di rilevazione di illeciti penali
  - c. Tutte le precedenti
  
- 2) **I metodi di stordimento devono:**
  - a. Causare perdita di coscienza e di sensibilità che duri fino alla morte dell'animale
  - b. Causare perdita di coscienza
  - c. Causare morte istantanea
  
- 3) **Durante l'abbattimento e le operazioni correlate devono:**
  - a. Essere risparmiate agli animali ansie o sofferenze evitabili ,evitando loro cadute e scivolamenti
  - b. Essere evitate situazioni che possano provocare ferite agli animali
  - c. Essere risparmiate agli animali dolori,ansie o sofferenze evitabili
  
- 4) **Che requisiti debbono avere le pelli di ruminanti di allevamento perché possano essere considerate "materie prime" per la produzione di gelatina alimentare e come devono essere trasportate e immagazzinate?**
  - a. devono essere scortate da dichiarazione del titolare del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato,salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza
  - b. devono essere scortate da dichiarazione del veterinario del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e sono trasportate a temperatura ambiente in quanto vengono successivamente salate
  - c. devono essere scortate da dichiarazione del veterinario del macello che attesti che provengano da animali macellati in un macello e le relative carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito ad ispezione ante mortem e post mortem e devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato,per mantenere la catena del freddo come per le carni
  
- 5) **Secondo il Reg(CE) 853/2004 l'OSA che invia lotti di molluschi bivalvi vivi quale documento deve compilare?**
  - a. Nessun documento
  - b. Il Documento di Registrazione dei molluschi bivalvi vivi, degli echinodermi vivi, dei tunicati vivi e dei gasteropodi marini vivi
  - c. Un' attestazione sanitaria rilasciata dal Veterinario Ufficiale
  
- 6) **A quale temperatura devono essere trasportati i prodotti ittici freschi**
  - a. a +4°C
  - b. a +2 °C
  - c. ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione
  
- 7) **Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie:**
  - a. Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae
  - b. Tetraodontide, Potamotidae, Cantigasteridae
  - c. Tetraodontide, Molide , Diodontidae, Uranoscopidae

**8) In un campione ufficiale il rilevamento di *Listeria monocytogenes* in quantità fino a 100ufc/g in alimenti pronti (RTE) che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* in un prodotto immesso sul mercato durante il periodo di conservabilità è:**

- a. Valutato come non regolamentare (esito sfavorevole)
- b. Valutato come regolamentare (esito favorevole)
- c. Valutato come regolamentare se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100ufc/g durante il periodo di conservabilità

**9) E' vietato sospendere o sollevare animali coscienti:**

- a. Solo prima dello stordimento
- b. In ogni caso
- c. Con l'eccezione dei dispositivi di sospensione utilizzati per i volatili da cortile

**10) Sono sottoposte a campionamento per la ricerca delle Trichine:**

- a. Solo gli animali della specie suina ed equina
- b. Sono sottoposte sistematicamente a campionamento le carcasse di equidi, cinghiali e altre specie animali d'allevamento o selvatiche a rischio contaminazione da trichine e tutte le carcasse di suini provenienti da aziende non ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata, almeno il 10 % delle carcasse di suini destinati alla macellazione provenienti da ciascuna azienda ufficialmente riconosciuta per l'applicazione delle condizioni di stabulazione controllata e le carcasse di scrofe riproduttrici e verri riproduttori
- c. Almeno il 10 % delle carcasse di animali destinati alla macellazione provenienti da ciascuna azienda ufficialmente riconosciuta per l'applicazione delle condizioni di stabulazione controllata e le carcasse di scrofe riproduttrici e verri riproduttori

**11) 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

**12) quale provvedimento è previsto dal decreto legislativo 193/2007 per la macellazione clandestina ?**

- a. l'arresto da sei mesi a un anno o l'ammenda fino a 150000,00 euro
- b. sanzione amministrativa da 5000,00 a 30000,00 euro
- c. nessuna delle precedenti

**13) il regolamento 1099/2009 si applica ai volatili da cortile macellati dai loro proprietari per uso domestico privato?**

- a. Mai
- b. Sì, sempre
- c. nessuna delle precedenti

**14) Caratteristica dello scheletro dei Selaci**

- a. I selaci hanno lo scheletro osseo
- b. i Selaci hanno lo scheletro cartilagineo
- c. Sono vere entrambi le risposte

**15) la presenza degli allergeni deve essere indicata in etichetta**

- a. sì, devono essere riportati in etichetta in modo evidente rispetto a tutte le altre informazioni
- b. sì, ma possono essere riportati in etichetta senza essere ben evidenziati
- c. sì, ma devono essere riportati solo con le lettere maiuscole

**16) Come devono essere indicati i prodotti ittici in etichetta**

- a. deve essere indicata la denominazione commerciale e il nome scientifico
- b. deve essere indicata solo la denominazione commerciale
- c. deve essere indicata solo il nome scientifico

**17) Quali additivi sono ammessi per la bollatura delle carni**

- a. il blu di metilene e il rosso allura AC
- b. il rosso allura AC, il blu brillante FCF, il bruno HT



c. solo il bruno HT

**18) 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

**19) cosa sono le preparazioni di carni**

- a. carni fresche, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti ad eliminare le caratteristiche delle carni fresche
- b. 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 muscolofibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche
- c. carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, non sufficienti a modificare la struttura muscolofibrosa interna della carne

**20) La stampigliatura sul guscio delle uova riporta**

- a. il tipo di allevamento delle galline ovaiole, la sigla dello stato membro, il codice dell'azienda agricola
- b. il codice dell'azienda agricola di provenienza
- c. la data di deposizione delle uova

- **Il candidato descriva le misure che il Veterinario Ufficiale deve adottare al macello in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di informazioni sulla catena alimentare .**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- **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**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Domanda 2: riconoscimento lesione e valutazione del veterinario ufficiale**



---

---

---

---

---

---

**Domanda 3 : Riconoscimento lesione, valutazione del veterinario ufficiale**



---

---

---

---

---

---



**Domanda 2: riconoscimento della lesione e valutazione del veterinario ufficiale**



---

---

---

---

---

**Domanda 3 : riconoscimento della lesione e valutazione del veterinario ufficiale**



---

---

---

---

---



**Domanda 2: riconoscimento della lesione e valutazione del veterinario ufficiale**



---

---

---

---

---

---

**Domanda 3 : riconoscimento della lesione e valutazione del veterinario ufficiale**



---

---

---

---

---

---



**VERBALE N.2 DELLA PROVA ORALE DEL CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO INDETERMINATO DI N. 2 POSTI DI DIRIGENTE VETERINARIO NELLA DISCIPLINA DI IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI (AREA "B").**

Martedì 9 maggio 2023, alle ore 9,00, presso la Sala ULI di ATS Insubria – sede territoriale di Como, via E.Pessina,6, si è riunita la Commissione Esaminatrice per lo svolgimento della prova orale del concorso pubblico, per titoli ed esami, per l'assunzione a tempo indeterminato di n. 2 Dirigenti Veterinari nella disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati.

La Commissione, convocata con nota di posta elettronica del 12 aprile 2023, è confermata nella composizione esplicitata nel precedente verbale sottoscritto in data 11 aprile 2023 in occasione dell'espletamento delle prove scritte e pratiche.

Il Presidente, constatata la regolare costituzione della Commissione e la legalità della riunione, essendo presenti tutti i componenti, dichiara aperta la seduta.

Prende atto che la dipendente Michela Bucciano è incaricata dell'attività di sorveglianza e di supporto tecnico – amministrativo per l'espletamento della procedura concorsuale.

La seduta odierna prevede il completamento della procedura concorsuale in oggetto come da verbale sottoscritto in data 11 aprile 2023 e, più in particolare, l'espletamento della prova orale dei seguenti candidati che hanno superato le precedenti prove scritte e pratiche:

1	ALÒ ANTONIO
2	BACCHI EMANUELA
3	BARANELLI VALENTINA
4	BONIFACINO GIULIA
5	BORGATTI VALENTINA
6	CAMPAGNOLI ANNA
7	COSTANTINO FEDERICO
8	D'AGUÌ ELISA
9	D'ERASMO SAVERIO
10	EMILIOZZI FABIOLA
11	FALCIONI FRANCESCA
12	FUSI MARA
13	LELLI MAMI FILIPPO
14	MARSANO MARTINA FRANCESCA
15	NOCCO FRANCESCA



16	PECORARO GERMANO
17	PIERAZZUOLI ELEONORA
18	RIZZO FRANCESCO
19	ROSSETTO SOFIA
20	VANNUCCINI ANDREA

I candidati ammessi alla prova orale sono stati convocati con avviso pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia prot. n.0041362 del 12 aprile 2023.

La Commissione predispone i seguenti sei quesiti per la prova orale che vengono inseriti a gruppi di due in tre buste come da allegato al presente verbale **(allegato 3)**:

#### PROVA ORALE N.1

1. Quali sono tutte le attività correlate alla Macellazione Speciale d'Urgenza (MSU) al di fuori dal macello?
2. Raccolta delle evidenze su un verbale di ispezione e loro definizione.

#### PROVA ORALE N.2

1. Abbattimento animali al macello e operazioni correlate.
2. Firma e rilascio di certificati ufficiali.

#### PROVA ORALE N.3

1. Cosa deve fare l'OSA in caso di risultati insoddisfacenti delle analisi ai sensi dell'allegato I del reg 2073/2005?
2. Reg UE 625/2017 - CAPO II Controlli ufficiali - Sezione I Requisiti generali  
Cosa prevedono gli Articoli: 9 - Norme generali in materia di controlli ufficiali, 11 - Trasparenza dei controlli ufficiali, 13 - Documentazione scritta dei controlli ufficiali.

L'estrazione dei quesiti avverrà alla presenza di tutti i candidati, ai quali sarà data immediata lettura dei quesiti non estratti, mentre la busta contenente i quesiti estratti sarà aperta davanti al primo candidato che dovrà sostenere la prova secondo l'ordine alfabetico.

La Commissione stabilisce che la prova orale verrà valutata in base ai seguenti criteri:

- correttezza e completezza dei contenuti esposti, nonché loro aderenza rispetto alle domande poste;
- chiarezza, linearità espositiva ed appropriatezza terminologica.

La prova orale ha luogo in aula aperta al pubblico ai sensi di quanto previsto dall'art.7, comma 4, del D.P.R. n.483/1997.

A partire dalle ore 9,05 i candidati accedono al locale d'esame, identificati come da foglio di registrazione agli atti della UOC Gestione Risorse Umane.

Sono presenti i seguenti candidati e precisamente:

1	ALÒ ANTONIO
2	BACCHI EMANUELA
3	BARANELLI VALENTINA
4	BONIFACINO GIULIA
5	BORGATTI VALENTINA
6	CAMPAGNOLI ANNA
7	COSTANTINO FEDERICO
8	D'AGUÌ ELISA
9	D'ERASMO SAVERIO
10	EMILIOZZI FABIOLA
11	FALCIONI FRANCESCA
12	FUSI MARA
13	LELLI MAMI FILIPPO
14	MARSANO MARTINA FRANCESCA
15	NOCCO FRANCESCA
16	PECORARO GERMANO
17	PIERAZZUOLI ELEONORA
18	RIZZO FRANCESCO
19	-----
20	VANNUCCINI ANDREA

In applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 25 maggio 2022, emanata in attuazione del decreto-legge n. 36 del 30.04.2022, convertito con modificazioni dalla L. 29 giugno 2022, n. 79, ad oggetto "Aggiornamento del Protocollo per lo svolgimento dei concorsi pubblici", sono state poste in atto le seguenti misure anti COVID – 19 a tutela della salute e della sicurezza pubblica. In particolare:

- a ciascun candidato, in sede di identificazione, è stato chiesto di consegnare al personale di vigilanza ATS il modulo di autocertificazione Covid-19 compilato e sottoscritto in ogni sua parte;
- a ciascun candidato sono state fatte disinfettare le mani con soluzione idroalcolica ed è stata consegnata una mascherina FFP2 verificando che venisse correttamente indossata;
- l'aula del concorso è stata sistemata in modo da garantire il corretto distanziamento interpersonale previsto dal Protocollo.

Inoltre:

- anche ai Componenti della Commissione e del supporto tecnico – amministrativo è stato chiesto di consegnare il modulo di autocertificazione Covid-19 compilato e sottoscritto in ogni sua parte;
- a ciascun Componente della Commissione sono state fatte disinfettare le mani con soluzione idroalcolica ed è stata consegnata una mascherina FFP2 verificando che venisse correttamente indossata;
- sul banco della commissione sono stati posizionati dispenser contenenti disinfettanti con soluzione idroalcolica per permettere la frequente igienizzazione delle mani;
- è stato messo a disposizione il Piano Operativo concorsi affinché ciascun componente/candidato potesse prendere visione.

Alle ore 9,10, su segnalazione del candidato Antonio Alò, viene comunicato che la candidata Sofia Rossetto (19ma in elenco) arriverà in ritardo per problemi di traffico. La Commissione Esaminatrice, sentiti i candidati presenti, comunica di voler attendere la candidata indicativamente per una decina di minuti.

Alle ore 9,15 la candidata Sofia Rossetto non risulta ancora giunta nella sede d'esame. Il Presidente della Commissione Esaminatrice comunica, a questo punto, di voler procedere con le formalità di rito in attesa di far registrare la presenza della candidata in momento successivo. I candidati si dichiarano tutti d'accordo.

Alle ore 9,20 la Segretaria della Commissione procede all'appello nominale dei candidati.

Dà quindi inizio alle formalità di rito facendo constatare l'integrità della chiusura delle buste contenenti le prove d'esame ed invitando un candidato a sorteggiare la prova da svolgere.

I presenti designano per il sorteggio la candidata Giulia Bonifacino che appone la propria firma e la data su tutte le tre buste.

Vengono aperte le due buste contenenti le prove non estratte. Anche su tali fogli inerenti le prove non estratte la candidata incaricata del sorteggio appone la propria firma e la data.

La Segretaria comunica che le due prove non estratte sono la prova n.1 e la prova n. 2.

Si passa quindi all'apertura della busta contenente la prova estratta (n. 3).

La candidata Giulia Bonifacino appone la propria firma e la data sul foglio inerente detta prova senza prendere visione del contenuto.

Il Presidente della Commissione Esaminatrice dà lettura delle prove orali non estratte ( n. 1 e n. 2 ).

La Segretaria comunica che tutti i quesiti delle prove orali saranno comunque visionabili in allegato al verbale, che verrà pubblicato unitamente alla deliberazione di approvazione della graduatoria concorsuale.

La Segretaria spiega le modalità di svolgimento della prova e fa presente che ogni candidato, immediatamente dopo l'effettuazione della prova, dovrà allontanarsi dalla sede d'esame senza più comunicare con gli altri candidati che ancora devono sostenere il colloquio.

I candidati, sorvegliati dal personale di supporto, vengono chiamati a sostenere il colloquio secondo l'ordine alfabetico.

La prova orale ha luogo nella Sala ULI, mentre i candidati che ancora devono sostenere il colloquio vengono fatti accomodare in saletta al piano superiore in attesa di essere chiamati.

Alle ore 9,25 ha inizio la prova orale, che si svolge secondo le modalità previste dall'art. 16 del D.P.R. n. 483/1997.

Prima dell'espletamento del colloquio viene comunicato a ciascun candidato il punteggio conseguito nella valutazione dei titoli. Le schede di valutazione, sottoscritte dagli interessati, vengono conservate agli atti della S.C. Gestione Risorse Umane.

Alle ore 9,33 giunge nella sede d'esame la candidata Sofia Rossetto che viene registrata e fatta accomodare nella saletta al piano superiore insieme agli altri candidati in attesa di essere chiamata.

Al termine della prova orale del primo gruppo di candidati, la Commissione assegna, collegialmente e con voto palese, i seguenti punteggi:

<b>N.</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>PUNTEGGIO min 14/max 20</b>
1	ALÒ ANTONIO	18
2	BACCHI EMANUELA	17
3	BARANELLI VALENTINA	15
4	BONIFACINO GIULIA	16
5	BORGATTI VALENTINA	18
6	CAMPAGNOLI ANNA	18
7	COSTANTINO FEDERICO	20
8	D'AGUÌ ELISA	18
9	D'ERASMO SAVERIO	14
10	EMILIOZZI FABIOLA	16
11	FALCIONI FRANCESCA	16
12	FUSI MARA	18
13	LELLI MAMI FILIPPO	18
14	MARSANO MARTINA FRANCESCA	17
15	NOCCO FRANCESCA	16
16	PECORARO GERMANO	17
17	PIERAZZUOLI ELEONORA	19
18	RIZZO FRANCESCO	15
19	ROSSETTO SOFIA	17
20	VANNUCCINI ANDREA	17

La Commissione, sulla scorta dei punteggi assegnati per i titoli e per le singole prove d'esame, redige la seguente graduatoria:

<b>N.</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>TITOLI/20</b>	<b>PROVA SCRITTA 21/30</b>	<b>PROVA PRATICA 21/30</b>	<b>PROVA ORALE 14/20</b>	<b>TOTALE/100</b>
1	CAMPAGNOLI ANNA	8,900	30	30	18	86,900
2	LELLI MAMI FILIPPO	0,300	30	27	18	75,300
3	ROSSETTO SOFIA	4,113	25	21	17	67,113
4	FALCIONI FRANCESCA	0,393	21	29	16	66,393
5	ALÒ ANTONIO	1,163	24	21	18	64,163
6	EMILIOZZI FABIOLA	0,037	23	25	16	64,037
7	D'ERASMO SAVERIO	6,129	21	21	14	62,129
8	PECORARO GERMANO	0,000	24	21	17	62,000
9	NOCCO FRANCESCA	0,917	21	21	16	58,917
10	RIZZO FRANCESCO	0,430	21	21	15	57,430

Redige altresì la graduatoria dei candidati ammessi alla procedura ai sensi dell'art.1, commi 547 e 548 della Legge 30 dicembre 2018, n.145 (Legge Finanziaria per l'anno 2019) e successive modifiche, che subordina l'eventuale assunzione con rapporto di lavoro a tempo indeterminato al conseguimento del titolo di specializzazione ed all'esaurimento della graduatoria dei Medici Veterinari già specialisti:

<b>N.</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>TITOLI/20</b>	<b>PROVA SCRITTA 21/30</b>	<b>PROVA PRATICA 21/30</b>	<b>PROVA ORALE 14/20</b>	<b>TOTALE/100</b>
1	COSTANTINO FEDERICO	0,050	29	24	20	73,050
2	BORGATTI VALENTINA	0,700	26	26	18	70,700
3	BACCHI EMANUELA	0,790	25	23	17	65,790
4	D'AGUÌ ELISA	0,997	23	23	18	64,997
5	BARANELLI VALENTINA	0,759	27	21	15	63,759
6	PIERAZZUOLI ELEONORA	0,117	23	21	19	63,117
7	VANNUCCINI ANDREA	0,699	24	21	17	62,699
8	FUSI MARA	0,993	22	21	18	61,993
9	BONIFACINO GIULIA	0,110	23	21	16	60,110
10	MARSANO MARTINA FRANCESCA	0,447	21	21	17	59,447

Ultimati i lavori la Commissione trasmette il presente verbale, unitamente agli atti del concorso, al Direttore Generale dell'ATS Insubria per gli adempimenti di competenza. I lavori terminano alle ore 15,30.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE          f.to dott. Luigi Mandelli          \_\_\_\_\_

IL COMPONENTE          f.to dott. Claudio Monaci          \_\_\_\_\_

IL COMPONENTE          f.to dott. Antonio Ansaldo          \_\_\_\_\_

LA SEGRETARIA          f.to dott.ssa Roberta Rigamonti          \_\_\_\_\_

Como, 9 maggio 2023





## **PROVA ORALE N° 2**

### **Concorso pubblico Dirigente Veterinario "Area B" del 9/05/2023**

#### Domande

1. Abbattimento animali al macello e operazioni correlate
  
2. Firma e rilascio di certificati ufficiali



## **PROVA ORALE N° 3**

# **Concorso pubblico Dirigente Veterinario "Area B" del 9/05/2023**

### Domande

1. Cosa deve fare l'OSA in caso di risultati insoddisfacenti delle analisi ai sensi dell'allegato I del reg 2073/2005?
  
2. Reg UE 625/2017 - CAPO II Controlli ufficiali - Sezione I Requisiti generali

Cosa prevedono gli Articoli: 9 - Norme generali in materia di controlli ufficiali, 11 - Trasparenza dei controlli ufficiali, 13 - Documentazione scritta dei controlli ufficiali