



2

NON  
ESTR.

Kudde Kudde

ALLEGATO 2

## PROVA SCRITTA CONCORSO PER DIRIGENTE AREA "B" - ASL DI VERCELLI - 03/05/2018

1. Secondo quanto previsto dal Reg. CE 1162/2015, in un bovino nato in Italia il test BSE viene effettuato:
  - a) Su tutti i Bovini macellati d'urgenza
  - b) Su tutti i bovini macellati d'urgenza di età superiore ai 24 mesi
  - c) Su tutti i bovini macellati d'urgenza di età superiore a 30 mesi
  - d) Su tutti i bovini macellati d'urgenza di età superiore a 48 mesi
  - e) Nessuna delle risposte precedenti è corretta
  
2. *Ai fini dell'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare, chi è l'autorità competente a livello locale?*
  - a) Il Direttore generale dell'ASL che ha facoltà di delegare altri soggetti
  - b) Il direttore del Dipartimento di Prevenzione
  - c) Tutto il personale in possesso della qualifica di U.P.G. ai sensi degli art. 55 e 57 del C.P.P.
  
3. Quali linfonodi della testa dei bovini adulti devono essere incisi ed esaminati?
  - a) Lnn retropharyngei
  - b) Lnn mandibulares
  - c) Lnn parotidei
  - d) Tutte e tre le risposte precedenti
  
4. Secondo quanto previsto dal Reg. CE n.1/2005, sono SEMPRE trasportati separatamente :
  - a) Animali di specie diverse
  - b) Animali di taglia o età significativamente diverse
  - c) Verri o stalloni adulti da riproduzione
  - d) Maschi sessualmente maturi e femmine
  - e) Animali con corna e animali senza corna
  
5. Il criterio di igiene del processo è:
  - a) Un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione
  - b) Un criterio che si applica per i prodotti immessi sul mercato
  - c) Un criterio che corrisponde ad un limite da non superare per l'immissione sul mercato

**6. Il Reg. CE 1881/2006 stabilisce i tenori massimi di:**

- a) Istamina nei prodotti della pesca
- b) Enterotossina stafilococcica nel formaggio
- c) Acido ascorbico nelle preparazioni di carne
- d) Mercurio nel tonno
- e) Nessuna delle risposte precedenti è corretta

**7. Secondo quanto disposto dal Reg. CE 853/2004, la temperature di conservazione delle "frattaglie" è:**

- a) 2°C
- b) 3°C
- c) 4°C
- d) 7°C
- e) Nessuna delle risposte precedenti è corretta

**8. Secondo quanto disposto dal Reg. CE 1333/2008, l'utilizzo di Nitriti (E249-E250) non è MAI consentito in:**

- a) Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico
- b) Carne fresca
- c) Preparazioni a base di carne
- d) Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico
- e) Nessuna delle risposte precedenti è corretta

**9. Per i campioni prelevati in fase di produzione quante aliquote sono previste?**

- a) aliquota unica costituita da una o più unità campionarie
- b) 4-5 aliquote
- c) 5 aliquote + 1 per l'accertamento della deteriorabilità

**10. Secondo quanto disposto dal Reg. CE 1162/2015, la lista del MSR per i Paesi a rischio "trascurabile" per BSE è limitata ai seguenti tessuti:**

- a) cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, nonché il midollo spinale degli animali di età superiore a 12 mesi;
- b) la colonna vertebrale, escluse le vertebre caudali, le apofisi spinose e i processi trasversi delle vertebre cervicali, toraciche e lombari e la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma inclusi i gangli della radice dorsale dei bovini di età superiore a 30 mesi;
- c) le tonsille, gli ultimi quattro metri dell'intestino tenue, il cieco e il mesentero dei bovini di qualunque età;
- d) cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, nonché il midollo spinale degli animali di età superiore a 12 mesi; la colonna vertebrale, escluse le vertebre caudali, le apofisi spinose e i processi trasversi delle vertebre cervicali, toraciche e lombari e la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma inclusi i gangli



