

MW
[Handwritten signature]

3

ALLEGATO 3

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

1. Il veterinario ufficiale cosa può valutare al macello per esprimere un giudizio sul benessere dei polli macellati?
 - a) La mortalità degli animali all'arrivo, il numero di scarti e le dermatiti plantari
 - b) L'indice di conversione alimentare
 - c) Il rapporto tra femmine e maschi consegnati

2. Agli effetti del riconoscimento degli stabilimenti, il Reg.CE 853/04 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 siano essi trasformati che non trasformati

3. Se un prodotto alimentare importato in UE dalla CINA non è etichettato conformemente, chi è il responsabile di tale non conformità:
 - a) Il produttore in Cina
 - b) Il venditore in UE
 - c) L'importatore in UE.
 - d) Le Autorità Sanitarie del PIF (Punto di Ispezione Frontaliero).

4. Quale di queste norme NON fa parte della costellazione legislativa relativa alle uova in guscio?
 - a) Reg. CE n. 1234/2007
 - b) Reg. CE n. 2073/2005
 - c) Reg. CE n. 589/2008
 - d) DM 11-12-2009.

5. Qual è il tenore MASSIMO di acqua per un miele in commercio?
 - a) 5 %
 - b) 10 %
 - a) 15 %
 - b) 21 %.

6. Differenza fra ritiro e richiamo
 - a) il richiamo è richiesto all' OSA quando il prodotto non è più sotto il controllo del produttore ma non è ancora giunto al consumatore finale; il ritiro è richiesto all' OSA quando il prodotto è già al consumatore finale
 - b) nessuna , sono sinonimi
 - c) il ritiro è richiesto all' OSA quando il prodotto non è più sotto il controllo del produttore ma non è ancora giunto al consumatore finale; il richiamo è richiesto all' OSA quando il prodotto è già al consumatore finale

7. **Ai sensi del Reg. CE 1337/13, i frammenti ricavati dalla mondatura dei singoli tagli di carne possono essere chiamati?**
- a) Carni Separate Meccanicamente
 - b) Spuntature
 - c) Rifilature
 - d) Affilature.
8. **Quale di queste affermazioni sulle M.A. (Malattie Alimentari) è FALSA:**
- a) Le MA sono causate da enterotossine, citotossine e neurotossine
 - b) Le MA sono sostenute solo da virus e batteri
 - c) Le MA possono decorrere in forma asintomatica
 - d) Le MA hanno un periodo di incubazione molto varia.
9. **Qual è la specie animale principale serbatoio di diffusione di Yersinia Enterocolitica?**
- a) Suino
 - b) Pollame
 - c) Coniglio
 - d) Bovino.
10. **Quale di queste fasi della macellazione del pollame è PIU' a rischio di contaminazione superficiale da Campylobacter?**
- a) Iugolazione
 - b) Scottatura e spennatura
 - c) Eviscerazione
 - d) Manipolazione post- eviscerazione.
11. **Per quale preparazione a base di carne, SALMONELLA è un criterio di sicurezza secondo il Reg. 2073/2005 ?**
- a) Prosciutto crudo stagionato
 - b. Salsiccia fresca di suino
 - c. Conserva di carne in scatola
 - d. Omogeneizzato di bovino e tacchino.
12. **L'autorità competente elabora relazioni sui controlli ufficiali da essa effettuati ai sensi dell'art. 9 Reg. CE 882/04. Tale verbale deve essere rilasciato in copia all'OSA?**
- a) Sì, sempre
 - b) Almeno in caso di non conformità
 - c) Mai

Argomenti a Risposta Breve – domande aperte.

Il candidato risponda alla domanda in un massimo di 10 righe.

