

Concorso per DIRIGENTE VETERINARIO AREA B ASL VITERBO

Domande PROVA ORALE

1	Quali sono le attività e le metodologie da attuarsi nell'ambito dei C.U.?
2	Cosa si intende per “Controlli Ufficiali” e per “Altre attività ufficiali”?
3	Cosa si intende per “controperizia” e chi può richiederla?
4	Cosa si intende per “controversia” e chi può richiederla?
5	In quali categorie si possono distinguere le malattie a trasmissione alimentare in base al meccanismo patogenetico?
6	La bollatura sanitaria delle carni ai sensi del Regolamento UE 627/2019.
7	Significato e corretta apposizione del bollo sanitario sulle carni di ungulati domestici al macello.
8	In cosa consiste e quando può essere omessa la ricerca delle trichine al macello?
9	Quando può essere omessa e in cosa consiste la ricerca della morva al macello?

10	ai sensi del Regolamento CE 178/2002, cosa si intende per “alimento dannoso”?
11	ai sensi del Regolamento CE 178/2002, cosa si intende per “alimento inadatto al consumo”?
12	ai sensi del Regolamento CE 178/2002 cosa si intende per “ritiro” e “richiamo”?
13	ai sensi del Regolamento CE 178/2002, cosa si intende per “analisi del rischio” correlato ad un alimento?
14	In che cosa consiste l’attività di sorveglianza al macello delle EST ovi-caprine?
15	In base al Regolamento (CE) 1/2005 quali animali non possono essere ritenuti idonei al trasporto?
16	Cosa si intende per C.U. eseguito “sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale” e “sotto la supervisione di un veterinario ufficiale” ?
17	Cosa si intende per “macellazione per uso domestico privato” e per quali specie è consentita?
18	Cosa si intende con “prerequisiti” del sistema HACCP?
19	Cosa si intende con “principi” del sistema HACCP?

20	Quali registrazioni devono far parte della documentazione di un CCP?
21	Ai fine dell'esecuzione del C.U., quali sono gli obblighi dell'OSA?
22	Qual è il principale agente eziologico della TBC nel bovino e qual è la principale modalità di contaminazione?
23	Descrivere la patogenesi della tubercolosi nel bovino.
24	Descrivere le “modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione <i>post mortem</i>” definite dal Regolamento 627/2019.
25	Come si traduce l'acronimo HACCP e cosa si intende per “pericolo” e per “rischio”?
26	Come sono suddivisi gli alimenti ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. nei confronti di <i>L. monocitogenes</i>?
27	Cosa caratterizza un “punto critico di controllo” (CCP) e cosa lo differenzia da un punto di controllo (CP) ?
28	Cosa indica il riscontro di <i>Salmonella</i> Spp su carcasse di ungulati domestici al macello?
29	Cosa si intende per “criterio di sicurezza alimentare”?

30	Cosa si intende per “criterio di igiene del processo”?
31	Cosa si intende per “materiali di categoria 1” e cosa comprendono?
32	Cosa si intende per “materiali di categoria 2” e cosa comprendono?
33	Cosa è il RASFF?
34	Cosa si intende per focolaio in caso di MTA?
35	Cosa si intende per “materiali di categoria 3” e cosa comprendono?
36	Quale destinazione possono avere i “materiali di categoria1”?
37	Quale destinazione possono avere i “materiali di categoria 2”?
38	Quale destinazione possono avere i “materiali di categoria 3”?
39	Nella definizione di un Piano HACCP cosa si intende per “limiti critici”?

40	<p>Nella definizione di un Piano HACCP cosa si intende per “sistema di sorveglianza”?</p>
41	<p>Nella definizione di un Piano HACCP cosa si intende per “azioni correttive”?</p>

