Prova scritta:

Busta n. 1:

1) **Quali parametri vengono considerati per definire deperibile un prodotto a base di carne che non abbia subito un trattamento completo e quali sono i valori di tali parametri?**
2) **Descrivere quali sono le disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato secondo l'articolo 16 del D.LVO 27 del 02.02.2021.**
3) **Secondo il REG. (CE) 1760/2000 quali sono le informazioni obbligatorie presenti sull'etichetta delle carni bovine fresche?**

Busta n. 2:

1) **Cosa si intende per RASFF e quali sono i tipi di notifiche in caso sia identificato un rischio per la salute umana.**
2) **Descrivere cosa si intende per controversia in base all'art. 8 del D.L.VO 27 del 02.02.2021.**
3) **Controlli al macello, visita post-mortem e bollatura sanitaria in caso di bovini macellati d'urgenza al di fuori del macello (M.S.U.).**

Busta n. 3

1) **Quali sono gli stabilimenti del settore alimentare soggette all'obbligo di registrazione e all'obbligo di riconoscimento e quale è la normativa di riferimento nei due casi in esame;**
2) **Quali sono le azioni previste in caso di accertata non conformità secondo il REG. (UE) 2017/625.**
3) **Secondo il REG. (CE) 1069/2009 come vengono classificati i S.O.A. e quali sono per ciascun tipo.**

Prova pratica:

Busta n. 1:

1) **Quali sanzioni amministrative vengono applicate in caso di mancata attuazione delle prescrizioni entro un congruo termine nel caso in cui le procedure di autocontrollo risultino inadeguate?**
2) **Descrivere tutte le azioni del veterinario ispettore al mattatoio nel caso in cui arrivino bovini che abbiano reagito in modo positivo o dubbio alla tubercolina.**
3) **Secondo il REG. (CE) 2073/2005 relativamente ai criteri di sicurezza alimentare come viene effettuato il campionamento per quanto riguarda la listeria monocytogenes su alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita del germe e quali sono i limiti di accettabilità previsti.**

Busta n. 2:

1) **Quali sanzioni amministrative vengono applicate in caso di mancata applicazione o applicazione in modo corretto delle procedure di autocontrollo?**
2) **Descrivere tutte le azioni del veterinario ispettore al mattatoio nel caso in cui arrivino bovini provenienti da un allevamento infetto da TBC.**
3) **Quali sono i metodi e le tecniche dei controlli ufficiali previsti dal REG (UE) 2017/625.**

Busta n. 3:

1) **Quali sanzioni amministrative vengono applicate in caso di omissione delle procedure di autocontrollo in attività registrate e riconosciute?**
2) **Descrivere tutte le azioni del veterinario ispettore al mattatoio nel caso in cui alla visita post-mortem riscontri lesioni tubercolari o simil-tubercolari.**
3) **Nel corso di un campionamento ufficiale di alimenti di O.A. in quali casi il veterinario ASL può effettuare il "campione reperto"?**

Prova orale:

Busta n.1 :

1. **Secondo il Regolamento di Esecuzione (UE) 2019/627, in base a quali parametri vengono classificate le zone di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi e quali sono i limiti di quesiti per ciascuna zona;**
2. **Quali sono i sette principi del sistema HACCP e cosa si intende per CCP (Punto Critico di Controllo);**

Busta n.2 :

1. **Come viene effettuata l'ispezione ante-mortem al mattatoio e cosa sono le ICA.**
2. **Quali sono le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate in etichetta su un alimento pre-confezionato secondo il Reg. (UE) 1169/2011.**

Busta n. 3:

1. **Quali sono le caratteristiche di freschezza dei prodotti ittici (pesci, molluschi e crostacei);**
2. **In un caseificio riconosciuto secondo il Regolamento (CE) 853/2004 che produce formaggi a pasta molle di coagulazione presamica a latte pastorizzato, quali fasi del ciclo di lavorazione o diagramma di flusso possono essere identificati come Punti Critici di Controllo (CCP).**