

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA A TEMPO PIENO ED
INDETERMINATO DI N. 2 POSTI DI
DIRIGENTE VETERINARIO
AREA DELL'IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE,
CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI**

CD 38/25

PROVE SCRITTE

PROVA SCRITTA N. 1

1. Challenge test: basi normative, alimenti e patogeni interessati, fasi di progettazione del test.
2. Carni di selvaggina: normativa di riferimento e possibile destinazione degli animali cacciati.

PROVA SCRITTA N.2

1. Il candidato indichi i principali pericoli microbiologici correlati alla produzione di formaggi a latte crudo e le relative modalità di gestione del rischio.
2. Il candidato indichi i criteri di utilizzo dei nitriti e nitrati nei prodotti a base di carne e le modifiche introdotte dal Reg. UE 2023/2108.

PROVA SCRITTA N. 3 (prova estratta)

1. Il candidato indichi i principali pericoli microbiologici correlati all'alimento "*carne salada*" e le relative modalità di gestione del rischio.
2. Il candidato elenchi gli elementi che possano indicare un possibile rischio per la salute umana o per la salute o per il benessere degli animali e le relative procedure di ispezione post mortem previste per i bovini adulti.

PROVE PRATICHE

PROVA PRATICA N.1 (prova estratta)

1. Cosa si intende per «data di produzione» negli alimenti congelati di origine animale?
2. Quali sono i parametri relativi alla camera d'aria per le uova di CATEGORIA A?
3. Quali sono, in base all'articolo 2, comma 1, del Decreto Legislativo 27/2021, i settori di intervento per i quali le Autorità competenti eseguono controlli ufficiali?
4. Cosa si deve considerare per determinare se un alimento è dannoso per la salute?
5. Secondo l'art. 11 del Reg. UE 625/2017, le autorità competenti effettuano i controlli ufficiali con un livello elevato di trasparenza e, almeno una volta l'anno, mettono a disposizione del pubblico, anche pubblicandole su internet, le informazioni pertinenti riguardanti l'organizzazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali. Esse garantiscono la regolare e tempestiva pubblicazione di quali tipi di informazioni?

PROVA PRATICA N.2

1. Quali materie prime non possono essere utilizzate per la preparazione di carni macinate?
2. Quali sono le fasi della "valutazione del rischio"?
3. Quali sono le specie animali per le quali è prevista la macellazione per il consumo domestico privato e le eventuali età massime previste?
4. Secondo l'art. 19 del Reg. UE 1169/2011 per quali alimenti di origine animale non è previsto l'elenco degli ingredienti?
5. Il candidato indichi i punti di reperi per effettuare tamponi alimentari su carcassa con metodo non distruttivo, secondo la norma ISO 17604:2015.

PROVA PRATICA N.3

1. Quali sono le misure igieniche specifiche, oggetto di controllo ufficiale, che gli OSA, se necessario, adottano ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004?
2. Quale rischio infettivo riduce il processo di essiccazione dopo salatura di prosciutti non disossati all'italiana di almeno 313 giorni?
3. In cosa consiste la controperizia di cui all'art. 6 del D. Lgs 27/2021 e quali sono i termini per richiederla?
4. Quali requisiti devono soddisfare, secondo l'art. 36, capo V par. 2 del Reg. UE 1169/2011, le "informazioni volontarie sugli alimenti"?
5. Secondo i Regg. UE 627 e 624/2019 a cosa corrisponde 1 UGB?