

Pubblico Concorso Unificato, per titoli ed esami, per la copertura a tempo indeterminato di n. 11 posti di Dirigente Veterinario - Disciplina Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, indetto con Determinazione Dirigenziale n. 3659 del 28.12.2023 e con Determinazione Dirigenziale n. 140 del 18.01.2024.

Prova Scritta

Criteri di valutazione:

- grado di conoscenza della materia;
- sviluppo logico dell'argomento;
- aderenza alla tematica oggetto della prova e livello di aggiornamento;
- chiarezza espositiva, proprietà terminologica e sulla capacità di sintesi.

Prova estratta:

Prova n. 2.

- Indicazioni operative al macello in caso di macellazione d'urgenza;
- Regolamento CE 178/2002 Sistema di allerta per alimenti e mangimi: azioni dell'Autorità Competente locale.

Prove non estratte:

Prova n. 1.

- Controperizia e controversia;
- Metodi e tecniche dei controlli ufficiali ai sensi dell'art. 14 Regolamento UE 2017/625.

Prova n. 3.

- Azioni delle Autorità Competenti e sanzioni ai sensi degli artt. 137-138-139 del Regolamento UE 2017/625;
- I principali compiti del Veterinario Ufficiale nell'attività di controllo e verifica del Regolamento CE 1099/09 presso macello di ovicaprini.

Prova Pratica

Criteri di valutazione:

- padronanza della metodologia inerente l'argomento della prova;
- chiarezza espositiva;
- proprietà terminologica;
- capacità di sintesi.

Prova estratta:

Prova n. 3.

Regolamento UE 2019/627 art. 19 "Altri bovini": descrivere quali procedure di ispezione post mortem vengono effettuate sulle carcasse e frattaglie con particolare riferimento al comma 2 "Possibile rischio per la salute umana...".

Prove non estratte:

Prova n. 1.

Durante l'ispezione post mortem al macello di ovini si evidenziano lesioni riferibili a Echinococchi.

Il candidato riporti:

- il giudizio o meno di conformità;
- il riferimento normativo;
- le eventuali azioni che il Veterinario Ufficiale deve intraprendere.

Prova n. 2.

Durante un controllo ufficiale in uno stabilimento di trasformazione prodotti a base carne si accerta la presenza di un'attrezzatura sporca.

Il candidato riporti:

- il giudizio o meno di conformità;
- il riferimento normativo;
- le eventuali azioni che il Veterinario Ufficiale deve intraprendere.

Prova Orale

Criteri di valutazione:

- padronanza dell'argomento;
- capacità di discussione;
- chiarezza espositiva e di comunicazione.

Prove estratte:

1. Approccio one health nella filiera bovina
2. Approccio one health nella filiera ovicaprina
3. Approccio one health nella filiera api
4. Approccio one health nella filiera cinghiali
5. Comunicazione del rischio in sicurezza alimentare
6. Carne coltivata: punti di forza e debolezza
7. Farine di insetti: punti di forza e debolezza
8. Corretta conservazione dei crostacei nell'ambito della ristorazione
9. Corretta conservazione dei molluschi bivalvi nell'ambito della ristorazione
10. Differenza tra bollo sanitario e marchio di identificazione
11. Differenza tra stabilimento registrato e stabilimento riconosciuto
12. I criteri di freschezza del pesce
13. Il miele e il botulismo
14. Controperizia e controversia
15. Istituto della diffida
16. La macellazione rituale
17. La macellazione per uso famiglia
18. Definizione di terreno favorevole per la crescita di *Listeria monocytogenes*
19. Verifica dell'efficacia dello stordimento elettrico nella macellazione degli ovini
20. Le funzioni del Responsabile tutela benessere animale
21. Cosa è l'Efsa
22. Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi
23. Controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio dei prodotti della pesca
24. I requisiti del macello in base al Reg 853/04
25. La designazione ai sensi del Reg UE 594/2023
26. I criteri di sicurezza alimentare per i prodotti ready to eat
27. I principi dell'HACCP
28. Procedure prerequisite in materia di autocontrollo
29. Definizione di CCP ed esempi nell'industria della carne
30. Azioni dell'OSA in caso di risultati insoddisfacenti, rispetto ai criteri di sicurezza alimentare
31. Azioni dell'OSA in caso di risultati insoddisfacenti, rispetto ai criteri di Igiene di Processo
32. Classificazione dei sottoprodotti di origine animale e relativi esempi
33. Quali sono le condizioni da rispettare per la commercializzazione dei prodotti della pesca da consumare crudi
34. Misure di controllo per *Trichinella* spp
35. Quali sono le specie ittiche che più frequentemente possono causare la sindrome sgombroide
36. Esempi di MTA
37. Differenza tra intossicazione e infezione alimentare
38. Provvedimenti nel caso di arrivo al macello di animali eccessivamente sporchi o con pelle molto imbrattata
39. Materiale specifico a rischio nella catena di macellazione del bovino
40. Materiale specifico a rischio nella catena di macellazione dell'ovino
41. Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem
42. Differenza tra preparazione e prodotto a base di carne
43. Differenza tra conserva e semi conserva
44. In base al Reg. (CE) 1169/2011, quali sono le indicazioni obbligatorie da fornire in etichetta
45. Parassitosi che possono costituire pericolo per il consumatore attraverso il consumo di carni crude o poco cotte
46. Deroga sui tempi dell'ispezione post mortem in base al Reg 627/2019 (post mortem a freddo)
47. Il PNR e le varie tipologie

48. Il campionamento istologico al macello: matrici e significato
 49. I principali compiti del Veterinario ufficiale nelle attività di controllo e verifica del rispetto del Reg 1099/09 CE presso macello di bovini
 50. I parametri di stordimento nella macellazione dei suini
 51. Cosa sono le procedure operative standard relativamente al benessere animale alla macellazione
 52. Il controllo documentale Reg 1/2005, controllo a destino
 53. Azioni del Veterinario ufficiale in caso di sospetta PSA al macello
 54. I disinfettanti efficaci nei confronti della PSA
 55. Salmonelle in carni di pollame (maggiori o minori)
 56. Differenza tra controllo ufficiale ed altra attività ufficiale
 57. Metodi e tecniche dei controlli ufficiali
 58. Campionamento delle carcasse suine in macello
 59. Differenza tra la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” e “da consumarsi entro il” e implicazioni nel controllo ufficiale
 60. Ispezione post mortem negli ovini adulti
 61. Ispezione post mortem nei solipedi domestici
 62. Ispezione post mortem nei suini adulti
 63. Comunicazione dei risultati dei controlli ufficiali (ispezione ante e post mortem)
 65. Differenza tra certificazione ufficiale e attestazione ufficiale
 66. Controlli ufficiali di competenza veterinaria nell’ambito degli esercizi di somministrazione (es agriturismi)
 67. Molluschi bivalvi criteri di immissione in commercio e loro conservazione
 68. Uvac e PCF
 69. Il sistema Traces
 70. La durabilità delle uova e loro conservazione
 71. Mitigazione del rischio introduzione virus PSA G2, controlli sugli alimenti a base di carne suina nei porti e aeroporti
 72. Mitigazione del rischio introduzione virus PSA G2, controlli sugli alimenti a base di carne suina nei campeggi
 73. Sorveglianza al macello per la Scrapie
 74. Sorveglianza al macello per BSE
 75. Controlli ufficiali di competenza veterinaria nell’ambito delle manifestazioni temporanee.
- Prova non estratta:
64. Quale differenza esiste tra l'espletamento di un C.U “sotto la responsabilità di un Veterinario Ufficiale” e "sotto la supervisione di un Veterinario Ufficiale

Il Responsabile del Procedimento