

Pubblicazione ai sensi dell'art. 19 del D.lgs. 33/2013 come modificato dalla L. 160 del 27 dicembre 2019

(ESTRATTO DAI VERBALI DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE)

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Secondo quanto stabilito dal bando, l'esame colloquio verterà sulle seguenti materie:

- igiene e sanità pubblica veterinaria;
- igiene degli alimenti e delle bevande;
- organizzazione e funzioni del Ministero della salute; Uffici periferici del Ministero della Salute: Uffici veterinari adempimenti comunitari, Posti di Ispezione frontaliere, Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera;

Il superamento dell'esame colloquio è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza espressa in termini numerici di almeno 42/60.

La Commissione stabilisce di sottoporre a ciascun candidato n. 2 domande sulle materie previste dal bando.

Le domande sono riposte in due distinti contenitori, dalla n. 1 alla n. 16 nel contenitore A (verde) e dalla n. 17 alla n. 32 nel contenitore B (rosso), dai quali ciascun candidato estrarrà a sorte.

Per ogni candidato sarà verbalizzato il numero delle domande estratte e i quesiti estratti saranno tolti dai contenitori e non più riproposti. Le domande sono allegate al presente verbale e ne fanno parte integrante e sostanziale (allegato A pagine due).

TRACCE DELLA PROVA ORALE

All. A
n. 2 pagine

DOMANDE TECNICI

CONTENITORE A (VERDE)

- 1) SIGNIFICATO DI CONTROLLO UFFICIALE IN BASE AL REG.2017-625;
- 2) REGOLAMENTO 625/2017: GENERALITÀ E FINALITÀ;
- 3) REGOLAMENTO 625/2017: CONTROLLI UFFICIALI NEI POSTI DI CONTROLLO FRONTALIERI;
- 4) REGOLAMENTO 625/2017: LABORATORI UFFICIALI E LABORATORI COMUNITARI DI RIFERIMENTO;
- 5) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE DIFFERENZE TRA CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE E CONTROLLI NEGLI SCAMBI INTRACOMUNITARI;
- 6) LE ANALISI UFFICIALI ED IL DIRITTO DI CONTROANALISI;
- 7) AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE;
- 8) ORGANIZZAZIONE ED ASSETTO DEL MINISTERO DELLA SALUTE CON RIFERIMENTO PARTICOLARE ALLE DDGG CON COMPETENZA VETERINARIA INCLUSA LA SICUREZZA ALIMENTARE;
- 9) CAMPIONAMENTO UFFICIALE: ESITO NON CONFORME;
- 10) NEL CONTROLLO DELLE PARTITE CHE AFFERISCONO AI PCF COSA SI INTENDE PER PRENOTIFICA E COSA E' IL DVCE;
- 11) IN COSA CONSISTE IL CONTROLLO DOCUMENTALE SULLE PARTITE DI ANIMALI E PRODOTTI PROVENIENTI DA PAESI TERZI;
- 12) IL SISTEMA TRACES NEGLI SCAMBI INTRACOMUNITARI E NELLE IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI;
- 13) IL SISTEMA SINTESIS NEGLI SCAMBI INTRACOMUNITARI E NELLE IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI;
- 14) PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE;
- 15) GENERALITA' SULLE MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E TRASPORTO CAMPIONI UFFICIALI;
- 16) ACCREDITAMENTO DEI LABORATORI DI PROVA: PRINCIPI E FINALITÀ;

[Handwritten signatures and initials]

- 17) Per la ricerca dei Residui negli alimenti di origine animale quali sono i tipi di campionamento attuabili? E quali di questi prevedono l'applicazione del sequestro cautelativo?
- 18) Descrivere sinteticamente i piani di campionamento su cui è articolata l'attività svolta per la verifica della presenza di residui negli alimenti.
- 19) Elencare le indicazioni obbligatorie sugli alimenti in etichetta previste dall'art. 9 del Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011;
- 20) Le norme prevedono che il sistema di autocontrollo HACCP sia attuato utilizzando le buone prassi igieniche e di produzione (Prerequisiti) e che lo stesso sistema di autocontrollo sia sviluppato sulla base di 7 principi. Il candidato illustri sinteticamente le finalità dei prerequisiti e indichi quali sono i suddetti sette i principi.
- 21) Il Regolamento CE 2073/2005 stabilisce i Criteri Microbiologici applicabili agli alimenti. Cosa deve indicare un criterio microbiologico?
- 22) In riferimento al Regolamento CE 853 del 2004, cosa deve essere verificato e garantito, da parte degli OSA con riguardo alle caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca?
- 23) Quale è il Regolamento comunitario che disciplina l'etichettatura dei prodotti della pesca e quali sono le informazioni obbligatorie previste per la vendita?
- 24) Cosa è previsto dalla normativa vigente in merito ai "prodotti della pesca" derivanti da pesci pinnati o molluschi cefalopodi che vanno consumati crudi, marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato quando il trattamento non offra le garanzie di cui all'allegato III - sez. VIII - Capitolo III del Reg. CE 853 del 2004 e s. m. i.?
- 25) In caso di importazione da Paese terzo di prodotti alimentari di origine animale quali sono le condizioni minime da rispettare affinché si possa procedere all'introduzione nel territorio comunitario?
- 26) Nell'ambito dell'attività del PIF riferita all'importazione di prodotti alimentari ad uso umano e mangimi quali tipologia di controlli sono previsti?
- 27) I principi su cui si basa la "sicurezza alimentare" in quale provvedimento comunitario sono contenuti? Attraverso quali normative tali principi sono stati sviluppati?

