

1 Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse hanno l'obbligo, ai sensi del Reg. CE 852/2004, della tenuta e conservazione delle seguenti registrazioni:

- ☐ a) Tutte le registrazioni relative al controllo dei pericoli secondo i principi del sistema HACCP e alle azioni correttive adottate
Le analisi effettuate in autocontrollo per il monitoraggio del processo produttivo mettendole a
- ☐ b) disposizione delle Autorità Competenti per un tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare
Le analisi relative alle non conformità rilevate in autocontrollo nel processo produttivo mettendole a
- ☐ c) disposizione delle Autorità Competenti per un tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare
- ☐ d) Tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare

2 Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di credere che un mangime da lui prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi quali azioni deve adottare ai sensi del Reg. Ce n. 178/2002?

- ☐ a) Informare immediatamente le autorità competenti e adottare le azioni correttive da queste prescritte
- ☐ b) Avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato e informarne le autorità competenti
- ☐ c) Avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato ed informare le autorità competenti qualora non siano possibili e tempestive le azioni di ritiro dal mercato
- ☐ d) Avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato dandone opportuna comunicazione ai consumatori

3 La seguente definizione tratta dal Reg. Ce 882/2004 "il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici" a quale metodo di controllo ufficiale corrisponde?

- ☐ a) Audit
- ☐ b) Ispezione
- ☐ c) Monitoraggio
- ☐ d) Verifica

4 L'attività di audit svolta dall'Autorità di Controllo ai sensi del Reg. Ce 882/2004 è volta ai seguenti obiettivi:

- ☐ a) Verifica della conformità delle attività svolte dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, nell'ambito del controllo ufficiale, nonché verifica interna dell'Autorità di Controllo sul raggiungimento degli obiettivi prefissati dal Regolamento
- ☐ b) Verifica della conformità delle attività svolte dagli operatori del settore primario, nell'ambito del controllo ufficiale
- ☐ c) Verifica della conformità delle attività svolte dagli operatori del settore degli allevamenti zootecnici e dei mangimi nell'ambito del controllo ufficiale
- ☐ d) Verifica interna dell'Autorità di Controllo sul raggiungimento degli obiettivi prefissati dal Regolamento

5 Quale delle seguenti attività del settore dei mangimi non è soggetta alla procedura di riconoscimento di cui all'art. 10 Reg. Ce n. 183/2005?

- ☐ a) Fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del presente regolamento
- ☐ b) Fabbricazione e/o commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CEE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del presente regolamento
- ☐ c) Fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando mangimi complementari contenenti premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi
- ☐ d) Fabbricazione e/o commercializzazione di premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del presente regolamento

6 I produttori di mangimi per il commercio, in relazione al personale dipendente, devono garantire ai sensi del Reg. Ce 183/2005, che:

- ☐ a) Riceva specifica formazione sui sistemi di autocontrollo basato sul metodo HACCP
- ☐ b) Riceva opportuna formazione secondo le norme ISO
- ☐ c) Riceva informazioni scritte relative ai suoi compiti, alle sue responsabilità e competenze
- ☐ d) Riceva specifica formazione sul campo da parte di altro personale già qualificato

7 Tra i requisiti gestionali richiesti alle imprese produttrici di mangimi per il commercio sono contemplati dal Reg. CE 183/2005 i seguenti requisiti:

- ☐ a) La designazione di una persona qualificata e responsabile della produzione e se del caso di una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità
- ☐ b) La designazione di una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità
- ☐ c) La presenza di personale numericamente sufficiente per la fabbricazione dei mangimi che sia formato per la gestione dei sistemi di autocontrollo secondo la metodica HACCP
- ☐ d) La designazione di una persona qualificata e responsabile per la gestione del sistema di autocontrollo secondo la metodica HACCP

8 Per quali delle seguenti micotossine sono previsti limiti legali nei mangimi per i suini?

- ☐ a) D.O.N. (Deossinivalenolo)
- ☐ b) Ocratossina
- ☐ c) Zearalenone
- ☐ d) Fumonisine

9 La presenza di OGM autorizzati in % non superiore a 0,9% in un mangime composto, in assenza di indicazioni sull'etichetta della presenza di OGM, è da considerarsi:

- ☐ a) Conforme
- ☐ b) Conforme purché le tracce di OGM siano accidentali o tecnicamente inevitabili
- ☐ c) Non conforme
- ☐ d) Conforme purché il mangime non sia utilizzato in un allevamento "biologico"

10 L'elenco delle materie prime che compongono i mangimi composti (c.d. composizione) per animali destinati alla produzione di alimenti deve rispettare i seguenti criteri:

- ☐ a) Il nome di ogni materia prima deve necessariamente corrispondere a quello indicato nel catalogo delle materie prime (Reg. UE 68/2013)
- ☐ b) Il nome della materia prima deve essere sostituito da quello della categoria cui detta materia prima appartiene, come indicato nel catalogo delle materie prime (Reg. UE 68/2013)
- ☐ c) Il nome di ogni materia prima deve essere elencato in ordine decrescente di importanza ponderale
- ☐ d) Il nome di ogni materia prima deve essere elencato in ordine crescente in relazione alla percentuale di inclusione

11 Ai sensi del D.lgs n. 90/93 il veterinario può prescrivere sotto la propria responsabilità la fabbricazione di mangimi medicati contenenti più di una premiscela medicata autorizzata alle seguenti condizioni:

- ☐ a) La somma dei principi attivi medicamentosi contenuti nelle premiscele non sia superiore a 3
- ☐ b) Le premiscele utilizzate siano comunque registrate per l'utilizzo nelle specie per le quali vengono prescritte
- ☐ c) Non esista alcun agente terapeutico autorizzato specifico, sotto forma di premiscela, per la malattia da trattare o per la specie o per la categoria animale in questione
- ☐ d) Le premiscele utilizzate non contengano C.I.A. (Critical Important Antimicrobials)

12. Ai sensi del Decreto 16 novembre 1993 chiunque fabbrichi mangimi medicati per la vendita è tenuto a:

- ☐ a) Sottoporre a controllo analitico i mangimi medicati almeno una volta per giornata lavorativa per almeno una delle sostanze farmacologicamente attive utilizzate
- ☐ b) Sottoporre a controllo analitico i mangimi medicati almeno una volta per giornata lavorativa per tutte le sostanze farmacologicamente attive utilizzate nella giornata di produzione
- ☐ c) Sottoporre a controllo analitico i mangimi medicati per evidenziare fenomeni di contaminazione crociata su tutti i lotti di produzione per ogni singola molecola
- ☐ d) Sottoporre a controllo analitico i mangimi medicati per verificare la corrispondenza del principio attivo almeno ogni cento miscelate

13 Quali sono i componenti analitici che devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta nei mangimi complementari destinati ai ruminanti?

- ☐ a) Proteina grezza, Cellulosa grezza, Oli e grassi grezzi, Ceneri grezze, Magnesio $\geq 0,5\%$
- ☐ b) Proteina grezza, Cellulosa grezza, Oli e grassi grezzi, calcio, Lisina
- ☐ c) Proteina grezza, Cellulosa grezza, Ceneri grezze, Metionina
- ☐ d) Proteina grezza, Oli e grassi grezzi, Ceneri grezze, calcio, zinco

14 Qual è il limite legale di aflatossina B1 in mangimi completi e complementari per animali da latte?

- ☐ a) 0,010 mg/kg
- ☐ b) 0,020 mg/kg
- ☐ c) 0,05 mg/kg
- ☐ d) 0,005 mg/kg

15 Per gli animali d'azienda sottoposti a un trattamento farmacologico i cui tempi di sospensione siano ancora in corso vige il seguente divieto, ai sensi del D.lgs. 158/2006:

- ☐ a) Divieto di inoltro alla macellazione
- ☐ b) Divieto di spostamento dall'allevamento
- ☐ c) Divieto di commercializzazione
- ☐ d) Tutte le opzioni a) b) c)

16 Il veterinario aziendale che cura animali presso un allevamento zootecnico deve annotare su un apposito registro le seguenti informazioni:

- ☐ a) Data, natura dei trattamenti terapeutici, diagnosi, identificazione degli animali trattati
- ☐ b) Data, lotto del medicinale, diagnosi, identificazione degli animali trattati, tempi di sospensione
- ☐ c) Data, numero della ricetta, natura dei trattamenti terapeutici, tempi di sospensione
- ☐ d) Data, natura dei trattamenti terapeutici, identificazione degli animali trattati, tempi di sospensione

17 Qualora si constati un trattamento illecito in un allevamento zootecnico l'autorità competente deve:

- ☐ a) Effettuare un'indagine epidemiologica e disporre un campionamento statisticamente significativo
- ☐ b) Sottoporre l'allevamento a sequestro e disporre un campionamento statisticamente significativo
- ☐ c) Sottoporre a vincolo sanitario gli animali inviati alla macellazione per un periodo di almeno 6 mesi prevedendo il controllo analitico di tutte le partite
- ☐ d) Disporre tempestivamente un campionamento di tutti i capi presenti

18 Nel caso venga effettuato un campionamento in allevamento, disposto in seguito all'accertamento di un trattamento illecito, quale provvedimento deve adottare l'autorità competente relativamente ai capi riscontrati positivi al controllo analitico?

- ☐ a) Dispone l'immediato abbattimento, in loco ovvero nello stabilimento di macellazione, degli animali riconosciuti positivi
- ☐ b) Dispone l'immediato abbattimento di tutti i capi presenti in allevamento
- ☐ c) Dispone il sequestro degli animali riconosciuti positivi per un periodo minimo di 6 mesi prima dell'invio alla macellazione
- ☐ d) Dispone il sequestro degli animali riconosciuti positivi per un periodo minimo di 6 mesi e il successivo invio alla macellazione in vincolo sanitario per il controllo analitico di tutta la partita

19 I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro ai sensi dell'art. 79 D.Lgs. n. 193/2006 in cui riportare, tra l'altro, le seguenti indicazioni:

- ☐ a) Identificazione degli animali sottoposti a trattamento, data di inizio e di fine del trattamento
- ☐ b) N. di lotto e diagnosi
- ☐ c) Diagnosi e identificazione degli animali sottoposti al trattamento
- ☐ d) Identificazione degli animali sottoposti a trattamento e nominativo del veterinario prescrittore

20 Nella tenuta delle scorte di farmaci negli impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti gli obblighi di registrazione vengono assolti:

- ☐ a) Per il carico conservando la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari e per lo scarico, mediante registrazione su apposito registro dell'utilizzo dei farmaci
- ☐ b) Mediante registrazione del carico e dell'utilizzo su apposito registro
- ☐ c) Per il carico, conservando la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari, e per lo scarico, mediante registrazione su apposito registro dell'utilizzo dei farmaci qualora si tratti di medicinali presentati in confezioni autorizzate anche o esclusivamente per animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo
- ☐ d) Per il carico, conservando la documentazione di acquisto dei medicinali veterinari, e per lo scarico, mediante registrazione su apposito registro nel caso che i farmaci vengano utilizzati al di fuori dell'impianto di allevamento e custodia

21 Un equide destinato alla produzione di alimenti che venga trattato con un farmaco contenente una delle sostanze essenziali contemplate dal Reg. CE n. 1950/2006 e s.m., a quale tempo di sospensione deve essere sottoposto prima dell'eventuale invio alla macellazione per la produzione di alimenti?

- ☐ a) 28 gg come per tutti i trattamenti in deroga di cui all'art. 11 D.Lgs n. 193/2006
- ☐ b) 90 gg
- ☐ c) 6 mesi
- ☐ d) Non può più essere destinato alla produzione di alimenti

22 E' possibile prescrivere a un farmacista la preparazione estemporanea di un medicinale veterinario per un animale destinato alla produzione di alimenti?

- ☐ a) Si sempre, purché la prescrizione sia volta ad evitare all'animale evidenti stati di sofferenza
- ☐ b) Si ma solo in assenza di medicinali veterinari o per uso umano che possano evitare all'animale evidenti stati di sofferenza
- ☐ c) No, le preparazioni galeniche possono essere prescritte in deroga solo per animali d'affezione
- ☐ d) Si ma solo se la sostanze farmacologicamente attive del medicinale siano incluse nella tabella 1 dell'Allegato al Reg. Ce n. 37/2010

23 Le scrofe e le scrofette devono essere allevate in gruppo nel periodo compreso tra:

- ☐ a) Le quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto
- ☐ b) Le quattro settimane dopo la fecondazione e due mesi prima della data prevista per il parto
- ☐ c) Le quattro settimane dopo la fecondazione e un mese prima della data prevista per il parto
- ☐ d) Le otto settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto

24 La castrazione di un suinetto dell'età di 15 gg. può essere praticata:

- ☐ a) Da personale formato ai sensi dell'art. 5 D.lvo 122/2011 sotto il diretto controllo di un veterinario
- ☐ b) Da personale formato ai sensi dell'art. 5 D.lvo 122/2011
- ☐ c) Da un medico veterinario, con ausilio di anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici
- ☐ d) Da un medico veterinario, con ausilio di somministrazione prolungata di analgesici

25 Quali parametri devono essere rispettati ai sensi del D. L.vo n. 146/2001 per garantire la libertà di movimento dei bovini adulti negli allevamenti intensivi?

- ☐ a) La libertà di movimento da garantire ai bovini adulti deve essere in funzione dell'esperienza acquisita e delle conoscenze scientifiche e non deve essere limitata in modo tale da causare inutili sofferenze o lesioni
- ☐ b) La libertà di movimento da garantire ai bovini adulti deve essere tale da permettere all'animale di muoversi liberamente permettendogli di girarsi almeno su se stesso
- ☐ c) La libertà di movimento da garantire ai bovini adulti deve essere in funzione delle superfici minime di stabulazione per capo come previste dai report EFSA
- ☐ d) La libertà di movimento da garantire ai bovini adulti non è sottoposta ad alcun vincolo normativo

26 Per quali specie d'allevamento sono previste misure minime per l'intensità di luce (lux) da garantire negli ambienti di stabulazione?

- ☐ a) Suini e galline ovaiole
- ☐ b) Polli e galline ovaiole
- ☐ c) Suini e polli
- ☐ d) Suini

27 Nei documenti di trasporto che accompagnano gli animali, ai fine della tutela del loro benessere, devono sempre essere riportati:

- ☐ a) L'ora di partenza e l'ora di arrivo
- ☐ b) L'ora di partenza e la lunghezza del viaggio
- ☐ c) La data di partenza e l'ora di arrivo
- ☐ d) L'ora di partenza e la durata prevista del viaggio

28 Gli animali ammalati o che presentino una lesione possono essere ritenuti idonei al trasporto:

- ☐ a) Solo se il viaggio è inferiore alle 8 ore e un veterinario emetta un parere favorevole al loro trasporto
- ☐ b) Mai
- ☐ c) Solo se trasportati verso il macello e un veterinario emetta un parere favorevole al loro trasporto
- ☐ d) Solo nel caso presentino lesioni o malattie lievi e un veterinario emetta un parere favorevole al loro trasporto

29 In caso di alimentazione in gruppo non "ad libitum" quali sono le condizioni che devono essere garantite nell'allevamento dei suini?

- ☐ a) Devono essere garantiti almeno 2 pasti al giorno
- ☐ b) Deve essere garantito almeno 1 pasto al giorno e ciascun suino deve poter accedere contemporaneamente agli alimenti
- ☐ c) Devono essere garantiti almeno 2 pasti al giorno e ciascun suino deve poter accedere contemporaneamente agli alimenti
- ☐ d) Devono essere garantiti almeno 2 pasti al giorno che garantiscano il fabbisogno fisiologico degli animali

30 I vitelli in allevamento possono essere legati:

- ☐ a) Esclusivamente nei primi 15 gg. di vita e per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte
- ☐ b) Solo negli intervalli tra i pasti
- ☐ c) Solo su prescrizione medico veterinaria
- ☐ d) Solo se stabulati in gruppo e per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte

31 I sottoprodotti di origine animale di cat. 1 possono essere destinati a:

- ☐ a) Impianti di trasformazione riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 1069/2009
- ☐ b) Impianti di incenerimento riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 1069/2009
- ☐ c) Impianti autorizzati per l'alimentazione in deroga di animali da zoo o circhi
- ☐ d) In tutti gli impianti a) b) c)

32 Gli impianti che producono alimenti per animali d'affezione possono utilizzare:

- ☐ a) Esclusivamente s.o.a. di categoria 3
- ☐ b) Esclusivamente s.o.a. di categoria 2 o 3 purché non derivati da ruminanti
- ☐ c) Esclusivamente s.o.a. di categoria 3 purché non derivati da ruminanti
- ☐ d) Esclusivamente s.o.a. di categoria 1 o 2 o 3 purché già sottoposti ad un idoneo trattamento termico

33. I sottoprodotti di categoria 1 possono essere utilizzati per l'alimentazione animale:

- ☐ a) Mai
- ☐ b) Per l'alimentazione di uccelli necrofagi di specie protette o minacciate di estinzione
- ☐ c) Per l'alimentazione in canili autorizzati
- ☐ d) Per animali da pelliccia

34 Il trasporto dei s.o.a. greggi destinati alla produzione di alimenti per animali d'affezione deve avvenire:

- ☐ a) A temperatura ambiente purché vengano poi sottoposti a trattamenti termici certificati
- ☐ b) A temperatura controllata
- ☐ c) A temperatura di congelamento
- ☐ d) A temperatura controllata salvo che non vengano trasformati entro 24 ore dalla raccolta presso il luogo di produzione

35 Il valore della conta del tenore delle cellule somatiche per il latte destinato al trattamento termico è riferito ai seguenti parametri:

- ☐ a) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno un prelievo al mese
- ☐ b) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno due prelievi al mese
- ☐ c) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 3 mesi, con almeno un prelievo al mese
- ☐ d) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 3 mesi, con almeno due prelievi al mese

36 Il valore del tenore di germi a 30°C per il latte destinato al trattamento termico è riferito ai seguenti parametri:

- ☐ a) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno un prelievo al mese
- ☐ b) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno due prelievi al mese
- ☐ c) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 3 mesi, con almeno un prelievo al mese
- ☐ d) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 3 mesi, con almeno un prelievo al mese

37 Nel caso il tenore della carica batterica a 30°C non risulti conforme al termine del periodo di osservazione di mesi 3, quale provvedimento deve adottare l'Autorità Competente ai sensi del Reg. Ce n. 854/2004 e alle Linee guida nazionale per i controlli ufficiali sul latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione?

- ☐ a) Il divieto del conferimento del latte per uso alimentare
- ☐ b) La concessione di un ulteriore periodo di tempo per rientrare nei limiti legali a condizione che la ditta di trasformazione sia disponibili alla lavorazione condizionata dei prodotti
- ☐ c) La concessione di un ulteriore periodo di tempo per rientrare nei limiti legali nel caso il produttore non abbia usufruito di tale deroga nel corso degli ultimi 12 mesi
- ☐ d) La concessione di un ulteriore periodo di tempo per rientrare nei limiti legali a condizione che la media geometrica mobile calcolata nel periodo di osservazione abbia evidenziato una situazione in costante miglioramento

38 Il latte crudo commercializzato dal produttore primario per l'uso alimentare diretto, deve rispettare in autocontrollo, tra gli altri, i seguenti criteri microbiologici:

- ☐ a) Assenza in 25 ml: *Listeria monocytogenes* e *Leptospira*
- ☐ b) Assenza in 25 ml: *Listeria monocytogenes*. *Staphylococcus aureus* (per ml) n=5 m=500 M=2000 c=2
- ☐ c) Assenza in 25 ml: *Listeria monocytogenes*. *Streptococcus agalactiae* (per ml) n=5 m=500 M=2000 c=2
- ☐ d) Assenza in 25 ml: *Escherichia coli*. *Staphylococcus aureus* (per ml) n=5 m=5000 M=20000 c=2

39 In quale caso i produttori primari di latte non sono tenuti a rispettare i requisiti termici per lo stoccaggio del latte dopo la mungitura:

- ☐ a) La trasformazione del latte avviene entro le 2 ore successive alla fine della mungitura
- ☐ b) La trasformazione del latte avviene entro le 6 ore successive alla fine della mungitura
- ☐ c) Il latte deve essere trasformato presso il luogo di produzione
- ☐ d) Il latte è destinato alla trasformazioni in prodotti a base di latte sottoposti a trattamento di pastorizzazione

40 Qual è il tenore massimo di aflatossina M1 nel latte per uso alimentare, ai sensi del Reg. CE n. 1881/2006?

- ☐ a) 0,05 mg/Kg
- ☐ b) 0,05 µg/Kg
- ☐ c) 0.05 ng/Kg
- ☐ d) 0,5 ng/Kg

MICROTEMI

- 1) Misure di prevenzione e controllo del pericolo micotossine messe in atto dal mangimificio nella produzione dei mangimi per animali destinati alla produzione di alimenti

- 2) Il candidato descriva quali siano i requisiti strutturali e gestionali richiesti ad un allevamento di suini da riproduzione al fine di garantire i parametri richiesti dalla vigente normativa sul benessere animale