

PROVA N.1

1 Cosa si intende per *valore predittivo positivo* di un test?

- a) La probabilità di un test di identificare correttamente gli animali ammalati
- b) La probabilità di un test di fornire un risultato positivo
- c) La probabilità che un animale risultato positivo al test sia ammalato
- d) La probabilità di un test di identificare correttamente gli animali sani

2 Per raccolta *passiva* di dati si intende l'acquisizione di dati:

- a) Già verificati in precedenza da altri servizi veterinari
- b) Raccolti per una finalità diversa da quella per cui sono utilizzati
- c) Per la cui raccolta sono stati coinvolti altri servizi veterinari, diversi dal proprio
- d) Automatica, da archivi residenti in altri computer

3 In epidemiologia due eventi si considerano "associati" quando:

- a) Uno dei due precede sempre l'altro
- b) Uno dei due rappresenta un fattore causale: quindi, un evento è causa dell' altro
- c) Entrambi riconoscono una causa comune
- d) Sono correlati fra loro in misura maggiore di quanto si potrebbe verificare per puro caso

4 Ai sensi del reg. 853/04 gli operatori dei macelli, devono ai fini di evitare la contaminazione delle carni

- a) Avere a disposizione procedure basate sull'utilizzo di disinfettanti cloro organici
- b) Avere a disposizione disinfettanti e soluzioni detergenti, ad opportuna concentrazione, direttamente nei locali di macellazione
- c) Disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e le attrezzature
- d) Fare opportuni corsi di formazione al personale sulle pulizie

5 I prodotti della pesca sono considerati inadatti al consumo umano

- a) Qualora risulti dubbia la loro freschezza al controllo organolettico e il controllo chimico evidenzia il superamento di determinati valori di Azoto Basico Volatile Totale
- b) Qualora risulti dubbia la loro freschezza al controllo organolettico e il controllo chimico evidenzia il superamento di 30g di azoto/ 100 g di carne
- c) Qualora risulti dubbia la loro freschezza al controllo organolettico
- d) Qualora risulti dubbia la loro freschezza al controllo organolettico in quanto non è possibile fissare valori di Azoto Basico Volatile Totale Trichinosi, caratteristici per le diverse specie

6 Quali caratteristiche analitiche prevede il R. 853/02 per gli ovoprodotti

- a) Quantità residua in gusci e tenore in acido lattico
- b) Tenore in acido idrossibutirrico, quantità residua in gusci, tenore in acido lattico e Azoto basico volatile totale
- c) Tenore in acido idrossibutirrico, tenore in acido lattico e Azoto basico volatile totale
- d) Tenore in acido idrossibutirrico, quantità residua in gusci e tenore in acido lattico

7 Nel sistema HACCP uno dei 7 principi prevede che vengano stabilite misure di monitoraggio

- a) Tali misure devono essere applicate a tutte le procedure predisposte in autocontrollo
- b) Tali misure devono essere definite per ogni CCP
- c) Tali misure devono essere applicate su procedure prerequisite e sui CCP
- d) Tali misure devono essere definite solo per tutti i pericoli potenziali individuati dallo studio HACCP

8 Il monitoraggio deve definire almeno

- a) Il responsabile delle attività, la frequenza delle stesse, le modalità di esecuzione, le modalità di validazione e le modalità di verifica
- b) Il numero dei controlli microbiologici effettuati sui prodotti alimentari nel rispetto del R. 2073/05
- c) Il responsabile delle attività, la frequenza delle stesse, le modalità di esecuzione e le modalità di registrazione e le modalità di verifica
- d) Il numero dei controlli microbiologici da effettuare per garantire il rispetto del limite critico fissato

9 Il sistema HACCP prevede la predisposizione di misure di Verifica

- a) Tali misure riguardano la verifica del monitoraggio dei CCP e del Piano HACCP
- b) Tali misure devono assicurare che il sistema dei prerequisiti controlli i pericoli individuati nel diagramma di flusso
- c) Tali misure prevedono la verifica del monitoraggio dei CCP e delle azioni correttive messe in atto
- d) Tali misure devono garantire il controllo delle registrazioni del piano HACCP

10 Il 7° principio del Sistema HACCP prevede vengano predisposte procedure documentate e registrazioni del Piano, tale principio richiede:

- a) Che vengano conservati per almeno 5 anni tutti i documenti previsti dal Piano di autocontrollo
- b) Che siano predisposti documenti e registrazioni al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure descritte
- c) Che il manuale di autocontrollo validato sia inviato alla Autorità competente per il controllo ufficiale
- d) Che siano predisposti i documenti e le registrazioni previste dal R. 852/04

11 Con il termine Prerequisiti o Procedure Prerequisito si intendono

- a) Procedure ed attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che permettono di gestire quali CCP le fasi identificate a rischio nel processo.
- b) Procedure ed attività che riguardano in particolare la gestione delle azioni correttive e preventive dei CCP
- c) Procedure ed attività che riguardano in particolare le modalità di monitoraggio e verifica dei CCP
- d) Procedure ed attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che sono fondamentali per la gestione di alcuni pericoli e per la sicurezza dell'alimento

12. In HACCP, tra le attività di verifica sono comprese

- a) La verifica delle catture degli animali infestanti a cadenza periodica
- b) Il monitoraggio delle SSOP pre operative
- c) La verifica delle modalità di sanificazione
- d) La taratura periodica degli strumenti di misura utilizzati per gestire i CCP

13 La procedura prerequisito Pulizia e Sanificazione

- a) Deve essere predisposta solo nel caso in cui tali attività siano svolte da personale interno
- b) Deve riguardare solo le superfici a contatto con gli alimenti
- c) Deve specificare almeno i responsabili delle operazioni, la frequenza di esecuzione, le modalità operative distinte per aree e attrezzature, le modalità di verifica e le azioni correttive da attuare
- d) Deve riguardare le superfici a contatto e non a contatto con gli alimenti ed i principi chimici utilizzati

14 Cosa prevede la verifica on site in HACCP

- a) Il monitoraggio del CCP
- b) La verifica del monitoraggio
- c) La verifica della capacità del personale addetto ad effettuare correttamente il monitoraggio
- d) La verifica del personale da parte di un auditor esterno

- 15 Quali sono i batteri del genere *Salmonella* oggetto del Piano Nazionale di controllo salmonellosi avicoli 2016 - 2018 che riguarda i tacchini da riproduzione e da ingrasso?**
- a) *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*
 - b) *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Hadar*, *S. Virchow* e *S. Infantis*
 - c) Solo *S. Typhimurium*
 - d) Solo *S. Enteritidis*
- 16 Quali sono le attività di sorveglianza previste dalla Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio?**
- a) La sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici
 - b) La sorveglianza della resistenza agli antimicrobici correlata agli agenti zoonotici
 - c) L'indagine epidemiologica dei focolai di tossinfezione alimentare e lo scambio di informazioni relative alle zoonosi e agli agenti zoonotici
 - d) Tutte le precedenti
- 17 Indicare quale dei seguenti agenti di zoonosi non è da sottoporre a sorveglianza ai sensi della legislazione europea :**
- a) *E. coli*
 - b) *M. bovis*
 - c) *Campylobacter yeyuni*
 - d) *Clostridium perfringens*
- 18 Nella Regione Emilia Romagna, la sanità pubblica veterinaria è organizzata in:**
- a) Servizio Veterinario di Sanità Pubblica Veterinaria presso i Dipartimenti di Sanità Pubblica
 - b) Strutture organizzative di Sanità animale, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, Igiene degli alimenti di origine animale, presso il Dipartimento di Sanità Pubblica
 - c) Aree dipartimentali di Sanità Pubblica Veterinaria
 - d) Servizi Veterinari, strutture complesse, di area A, B e C
- 19 La conferenza delle regioni e delle province autonome ha approvato un documento (CSR 7 febbraio 2013) per il funzionamento e il miglioramento delle attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare che prevede:**
- a) Dotazione organiche minime per AUSL e Servizi Regionali
 - b) Criteri di funzionamento che coprono l'intero arco della pianificazione, programmazione e rendicontazione delle attività
 - c) Criteri per organizzazione e funzionamento delle AC regionali e delle AUSL nonché i criteri per la predisposizione della procedure di controllo ufficiale
 - d) Criteri per il funzionamento dei Servizi Veterinari e SIAN e il set di debito informativo minimo per la sicurezza alimentare
- 20 Ai sensi dell'articolo 15 comma 6 del D.L.vo 502/1992 ai dirigenti con incarico di direzione di struttura complessa sono attribuite funzioni di direzione e organizzazione della struttura anche mediante**
- a) Ordini di servizio esclusivamente scritti
 - b) Direttive a tutto il personale operante nella stessa, e l'adozione delle relative decisioni necessarie
 - c) Ordini di servizio anche per le vie brevi
 - d) Emanazione di procedure operative esclusivamente scritte anche in relazione all'accreditamento della struttura

21 Secondo il Reg.1333/2008, l'uso dell'additivo E 331 Citrati di sodio è consentito nei seguenti casi

- a) Latte pastorizzato a sterilizzato
- b) Panna o crema di latte pastorizzata
- c) Formaggio stagionato
- d) Formaggio fuso

22 L'utilizzo di fumo nei prodotti insaccati ha proprietà antisettiche dovute principalmente a:

- a) Acido formico
- b) Acido citrico
- c) Acido lattico
- d) Formaldeide

23 Nella conservazione dei surgelati oscillazioni anomale della temperatura di conservazione possono essere causa di:

- a) Disidratazione
- b) Imbrunimento
- c) ammuffimento
- d) Ricristallizzazione

24 Cosa è l'inverdimento dell'impasto negli insaccati:

- a) Una colorazione dovuta all'utilizzo di attrezzature in rame
- b) Sviluppo di batteri alotolleranti
- c) Sviluppo di muffe cromogene
- d) Perossidazione batterica della mioglobina

25 Quali "ostacoli" sono utilizzati nella tecnologia di produzione dei salami

- a) Nitrito, crescita lattici, diminuzione pH
- b) Nitrito, crescita lattici, diminuzione pH, diminuzione aw
- c) Nitrito, crescita lattici, aumento pH, diminuzione aw
- d) Crescita lattici, diminuzione pH, diminuzione aw

26 Quale tra le seguenti azioni viene ricondotta all'azione del nitrito nei prodotti sottoposti a trattamento termico

- a) Diminuisce il numero di spore germinanti durante il trattamento termico
- b) Aumenta le forme di resistenza prevenendo la germinazione delle spore
- c) Reagisce con alcuni componenti della carne formando sostanze in grado di abbassare l'aw
- d) Aumenta la frazione di spore germinanti durante il trattamento termico causandone la morte dopo la germinazione

27 Quali sostanze si utilizzano negli impianti CIP (Cleaning in place)

- a) Detergenti alcalini, detergenti acidi
- b) Detergenti acidi, detergenti schiumogeni
- c) Detergenti alcalini, detergenti schiumogeni
- d) Soda Caustica, soluzione di rame, composti quaternari di ammonio

28 La valutazione delle "catepsine" serve

- a) Per definire il livello di ossidazione dei grassi
- b) Per valutare la "tenuta di fetta"
- c) Come indicatore della capacità di legare il sale da parte delle carni
- d) Per valutare la capacità di proteolisi delle carni

29 Ai sensi della Direttiva 2002/99/CE su polizia sanitaria sulla produzione e trasformazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano quale trattamento inattiva il virus della MVS:

- a) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F_0 è inferiore a 2
- b) Prosciutti sottoposti a fermentazione e stagionatura naturale di almeno 190 gg
- c) Trattamento termico ad una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne
- d) Lombate e prosciutti sottoposti a fermentazione e stagionatura naturale di almeno 140 gg

30 Criteri di igiene del processo Reg. 2073/2005: Carcasse di suini. Gli enterobatteri sono tollerati (metodo distruttivo) come media giornaliera nei seguenti limiti

- a) $> 4 \text{ Log UFC/cm}^2$
- b) $< 1 \text{ Log UFC/cm}^2$
- c) Da 2 e 3 Log UFC/cm²
- d) Da 2,5 e 3,5 Log UFC/cm²

31 Ai fini di "tracciare" i patogeni oggetto di zoonosi, quale tecnica viene impiegata determinare i genotipi di L. monocytogenes:

- a) Sierotitolazione
- b) PFGE (pulsed field gel electrophoresis)
- c) Multiplex PCR
- d) Coltivazione su terreno selettivo (Muller Kauffmann)

32 Un biofilm è:

- a) Una aggregazione complessa di microrganismi contraddistinta dalla secrezione di una matrice adesiva e protettiva, e interazioni biologiche complesse fra loro ed il substrato
- b) Una aggregazione di microrganismi contraddistinta dalla secrezione di una matrice adesiva e interazioni biologiche complesse e mucopolisaccaridi
- c) Una aggregazione di microrganismi contraddistinta dalla secrezione di una matrice adesiva e interazioni biologiche
- d) Una popolazione di organismi unicellulari che aderisce ad un substrato non igienizzato e che ne colonizza gli anfratti

33. La Listeria monocytogenes può contaminare gli alimenti e l'uomo attraverso:

- a) Insetti vettori
- b) Aria
- c) Persistenza nell'ambiente c.d. "nicchie"
- d) Via transcutanea

34 Il C. perfringens è un agente di tossinfezione alimentare mediante la produzione dell' enterotossina clostridiale. Questa tossina:

- a) È termolabile (dai 55 °C di Temperatura)
- b) È termostabile
- c) È termolabile (dai 74 °C di Temperatura)
- d) È termolabile (dai 120 °C di Temperatura)

35 Il virus della Malattia Vescicolare del Suino in prodotti stagionati tipo Prosciutto di Parma non ha più capacità infettiva dopo almeno:

- a) 182 giorni dall'inizio del processo
- b) 300 giorni dall'inizio del processo
- c) 215 giorni dall'inizio del processo
- d) 90 giorni dall'inizio del processo

36 In quante ore dalla macellazione il pH delle carni suine scende a 5,5 in animali normali

- a) 8 ore
- b) 24 ore
- c) 12 ore
- d) 36 ore

37 Ai fini di assicurare lo stordimento con elettroshock nei suini (con applicazione diretta alla testa) deve essere assicurato un livello minimo di corrente di:

- a) 250mA
- b) 400mA
- c) 4A
- d) 1,3A

38 Il Campo di applicazione del DL.vo 27/5/2005 n° 117 "attuazione della direttiva 2002/99/CE norme di polizia sanitaria per la produzione, trasformazione distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano".

- a) Riguarda la diminuzione della incidenza delle zoonosi
- b) Contrasta la propagazione di malattie trasmissibili agli animali
- c) Fissa i parametri di inattivazione dei virus in relazione alla produzione di Prosciutto di Parma
- d) Fissa le regole per l'export di prodotti a base di carne verso i Paesi Terzi

39 Ai fini dell'export di latte e prodotti a base di latte verso la Federazione Russa è necessario

- a) Che le etichette siano scritte in russo ed approvate dalle competenti autorità Russe
- b) Gli stabilimenti che intendono esportare siano pre iscritti nelle liste del Ministero della Salute Italiano e successivamente iscritti nelle liste delle competenti autorità Russe
- c) Gli stabilimenti che intendono esportare siano iscritti nelle liste delle competenti autorità Russe
- d) Che i prodotti siano conformi a quanto previsto dalla norma Russa Sanpin 1078

40 Gli impianti italiani autorizzati all'esportazione di prodotti alimentari in USA, sono sottoposti a verifiche ispettive delle Autorità USA. Indicare quali Agenzie governative sono coinvolte nel controllo dei Prodotti a base di carne esportabili in USA, tra quelle riportate di seguito.

- a) FDA e APHIS
- b) APHIS
- c) USDA - FSIS
- d) FSIS - APHIS

PROVA N.2

1 In Epidemiologia, quale delle seguenti è una misura di associazione tra un fattore di rischio ed un evento?

- a) Prevalenza
- b) Odds ratio
- c) Valore predittivo positivo
- d) Inferenza statistica

2 L'Incidenza è:

- a) Una proporzione
- b) Un rapporto
- c) Un tasso
- d) Un numero di eventi

3 Cosa si intende per specificità di un test diagnostico?

- a) La capacità di identificare correttamente gli animali malati (veri positivi)
- b) La probabilità che un animale malato risulti positivo ad un test diagnostico
- c) La proporzione degli animali malati che risultano positivi ad un test diagnostico
- d) La capacità di identificare correttamente gli animali sani (veri negativi)

4 Secondo le Linee Guida (LL.GG.) di conferenza Stato Regione per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. 882/2004 e 854/2004, sono previste particolari modalità di controllo ufficiale nei macelli che non superano 20 UGB/settimana:

- a) La LL.GG. concede la possibilità di non prevedere la presenza continua del veterinario ufficiale durante le attività di macellazione
- b) Le ASL possono prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale sulla base di una valutazione del rischio dei singoli stabilimenti
- c) Le regioni possono prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale sulla base di una valutazione del rischio dei singoli stabilimenti
- d) Le LL.GG. prevedono che il ministero possa emanare una specifica circolare in merito

5 Il Regolamento 625/2017 rivede la definizione di Controllo Ufficiale del Reg. 882/04 nel seguente modo:

- a) Qualsiasi forma di controllo eseguito dall'Autorità Competente (AC) o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- b) Qualsiasi forma di controllo eseguito dall'Autorità Competente (AC) per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- c) Attività eseguite dalle AC o dagli organismi delegati cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento
- d) Attività eseguite dalle AC o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento

6 Secondo il Regolamento 625/2017 la certificazione ufficiale ha come risultato:

- a) Il rilascio di certificati ufficiali
- b) Il rilascio di certificati ufficiali o, nei casi previsti di attestati ufficiali
- c) Il rilascio di certificati ufficiali previsti solo da accordi bilaterali tra Paesi terzi e Paesi UE
- d) Il rilascio di dichiarazioni di filiera e tracciabilità

7 Nel sistema HACCP, per identificare i CCP è possibile utilizzare:

- a) Il diagramma di flusso
- b) Dati produttivi aziendali
- c) Fonti bibliografiche, esperienza aziendale, albero delle decisioni
- d) Esclusivamente l'albero delle decisioni

8 Le misure di monitoraggio sono:

- a) Costituite da una sequenza programmata di osservazioni o misurazioni per assicurare il rispetto del limite critico a livello del CCP
- b) Costituite dalle attività che il gruppo aziendale del controllo qualità effettua sugli operatori dei reparti di produzione
- c) Costituite dagli esiti degli audit interni e dagli esiti dei controlli microbiologici effettuati sul CCP per garantirne il controllo
- d) Stabilite sotto la responsabilità dell'OSA e possono essere ricavate dalla legislazione vigente

9 Le azioni correttive individuate per ogni CCP devono comprendere almeno

- a) Il trattamento della non conformità sul prodotto coinvolto e le azioni correttive sul processo
- b) Il trattamento della non conformità e l'esecuzione di esami microbiologici sul prodotto coinvolto
- c) La segregazione del lotto di prodotto potenzialmente pericoloso e azioni correttive sul processo
- d) La segregazione del lotto di prodotto potenzialmente pericoloso e l'esecuzione di controlli microbiologici

10 Con validazione iniziale del piano HACCP si intende

- a) L'attività svolta dal Direzione Aziendale per confermare il Piano di Campionamenti allegato al manuale di autocontrollo
- b) L'attività svolta dal Gruppo HACCP per definire il sistema documentale del manuale di autocontrollo
- c) L'attività svolta da gruppo HACCP per dimostrare che il Piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile, i rischi evidenziati nell'analisi dei pericoli
- d) La revisione delle attività di monitoraggio da parte del Gruppo HACCP

11 Quali registrazioni devono far parte della documentazione di un CCP

- a) Monitoraggio e Verifica
- b) Monitoraggio, Verifica, Azioni correttive
- c) Monitoraggio, Verifica e Esiti di eventuali esami di laboratorio
- d) Monitoraggio, Verifica e Schede della manutenzione della attrezzature

12. Nella gestione del prerequisito controllo animali infestanti l'Operatore del Settore Alimentare deve dimostrare di

- a) Utilizzare, nelle trappole all'interno dello stabilimento, principi attivi rodenticidi registrati dal Ministero della Salute
- b) Tenere sotto controllo il livello di infestazione, monitorando i sistemi di cattura e l'eventuale presenza di infestanti nei locali dello stabilimento e prevedere misure correttive adeguate
- c) Effettuare il monitoraggio delle trappole a collante solo utilizzando una azienda specializzata
- d) Tenere sotto controllo il livello di infestazione, monitorando i sistemi di cattura, e prevedere misure di controllo ulteriori

13 Tra i prerequisiti, la valutazione dell'impianto di aereazione deve verificare

- a) Che sia definito il numero di ricambi d'aria per ora
- b) Che sia in grado di prevenire la formazione di condensa
- c) Che lo stesso è in grado di prevenire la formazione di condensa, la presenza di odori sgradevoli e vapori
- d) Che lo stesso è in grado di prevenire la formazione di odori sgradevoli e vapori

14 La procedura di controllo della sanificazione

- a) Prevede obbligatoriamente la predisposizione di SSOP
- b) Prevede l'obbligo di intervento da parte di una ditta specializzata per la sanificazione dei reparti di lavorazione
- c) Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi messi in atto
- d) Prevede l'obbligo per l'OSA di verificare l'efficacia degli interventi anche nel caso in cui si rivolga ad azienda esterna

15 Qual'è la definizione di focolaio di tossinfezione alimentare riconosciuta dall'attuale Normativa Comunitaria?

- a) Un insieme di persone che manifestano la stessa sintomatologia gastroenterica in un arco di tempo breve e sono stati esposti alle stesse fonti alimentari
- b) Un numero incidente di casi di malattia e/o infezione non prevedibile, caratterizzato da sintomi che riguardano prevalentemente l'apparato gastroenterico
Un'incidenza, osservata in determinate circostanze, di due o più casi di persone colpite dalla stessa malattia e/o infezione, oppure la situazione in cui il numero di casi di malattia osservato sia superiore al numero prevedibile e i casi abbiano una correlazione, od una correlazione probabile, con la stessa fonte alimentare
- c) Un'improvviso aumento della prevalenza di casi di malattie gastroenteriche, che riguardano un gruppo di persone esposte alle stesse fonti alimentari in un'area geografica circoscritta

16 La classificazione delle zoonosi e dei relativi agenti zoonotici è oggetto dell'allegato I, parte A del D.L.vo 191/2006. In particolare sono da sottoporre a sorveglianza come Zoonosi ed agenti zoonotici, fra gli altri i seguenti agenti:

- a) Brucellosi, Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, Legionellosi e relativi agenti zoonotici
- b) Brucellosi, Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, e relativi agenti zoonotici
- c) Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, e relativi agenti zoonotici
- d) Nessuna di quelle precedenti

17 Ai sensi della direttiva 2002/99, che stabilisce norme di polizia sanitaria sulla produzione e trasformazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, quale trattamento è idoneo ad eliminare il problema di polizia sanitaria influenza aviaria

- a) Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi
- b) Trattamento termico ad una temperatura minima di 60 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne
- c) Trattamento termico ad una temperatura minima di 70 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne
- d) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F0 è inferiore a 2,00

18 Ai sensi dell'articolo 26 del CCNL il Collegio tecnico

- a) Procede alla verifica e valutazione di tutti i Dirigenti Medici a scadenza del loro incarico
- b) Procede alla verifica e valutazione di tutti i Dirigenti Medici a cadenza annuale
- c) Procede alla verifica e valutazione dei Dirigenti Medici con contratto di struttura complessa a cadenza annuale
- d) Procede alla verifica e valutazione dei Dirigenti Medici con contratto di struttura complessa a scadenza del loro incarico

19 Ai sensi del D.L.vo 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare, sono Autorità Competenti ai fini della applicazione dei regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare

- a) Ministero della Salute e Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri
- b) Ministero della Salute Regioni e Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri
- c) Ministero della Salute, Regioni, ASL e Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri
- d) Ministero della Salute, Regioni e ASL

20 Ai sensi del D.L.vo 150/2009 "ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e di efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni" la misurazione e la valutazione della performance sono volte:

- a) Al miglioramento della qualità dei servizi offerti dalle amministrazioni pubbliche, nonché alla crescita delle competenze professionali
- b) Alla valorizzazione del merito e l'erogazione dei premi per i risultati perseguiti dai singoli e dalle unità organizzative
- c) Alla trasparenza dei risultati delle amministrazioni pubbliche e delle risorse impiegate per il loro perseguimento
- d) Tutte le precedenti risposte

21 Cosa è il valore Z ?

- a) Intervallo di temperatura necessario per avere una variazione di 10 volte del tempo di riduzione decimale
- b) Tempo necessario ad una temperatura costante per distruggere il 90% delle spore o cellule vegetative di un dato microrganismo
- c) I **muniti** necessari per inattivare il 90 % delle cellule vegetative
- d) La temperatura a cui il Cl. *botulinum* viene distrutto

22 Cosa è il valore D ?

- a) Intervallo di temperatura necessario per avere una variazione di 10 volte del tempo di riduzione decimale
- b) Tempo necessario ad una temperatura costante per distruggere il 90% delle spore o cellule vegetative di un dato microrganismo
- c) I **muniti** necessari per inattivare il 90 % delle cellule vegetative
- d) La temperatura a cui il Cl. *botulinum* viene distrutto

23 La resistenza delle cellule batteriche, in un biofilm, a antimicrobici ed antibiotici è in funzione anche di:

- a) Il tipo di superficie su cui ha colonizzato il biofilm
- b) La temperatura di utilizzo dei composti chimici utilizzati
- c) La temperatura delle superfici a contatto
- d) La densità delle cellule batteriche nel biofilm

24 Nella produzione di prosciutto cotto, la pastorizzazione superficiale, post manipolazione e imbustamento può avvenire:

- a) A 100 °C per 3 ore
- b) A 75 °C per 6 ore
- c) A 62,5 °C per 12 ore
- d) A 135 °C per 20 minuti

25 Gli antiossidanti utilizzati nei prodotti a base di carne cotti, hanno anche un effetto:

- a) Legante
- b) Sulla tenuta della fetta
- c) Sul colore
- d) antibatterico

26 Quale delle seguenti molecole è utilizzata come correttore di acidità nei prodotti a base di carne:

- a) Acido Ascorbico
- b) Acido Iperacetico
- c) Acido Folico
- d) Citrati

27 Ruolo dei micrococchi nei prodotti a base di carne fermentati:

- a) Produzione di batteriocine;
- b) Azione acidificante;
- c) Produzione di acqua ossigenata ad effetto sterilizzante
- d) Idrolisi dei grassi e proteine

28 Cosa si intende per "shelf life" di un prodotto alimentare?

- a) Il periodo di tempo, per il quale il produttore assicura che vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento
- b) Il periodo nell'arco del quale vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento dopo la sua immissione in commercio
- c) Il periodo entro il quale un alimento, se conservato nei modi previsti dal fabbricante, non sia pericoloso per il consumatore
- d) Il periodo di vita distributiva di un alimento

29 In caso di infezioni da E. insidiosa nel suino le forme possibili sono:

- a) Artrite acuta
- b) Endocardite vegetativa
- c) Forma sottocutanea
- d) Setticemia sporadica

30 Ai fini della valutazione della igienizzazione delle superfici, quali generi di batteri sono i più indicati per la loro resistenza alle condizioni ambientali avverse

- a) Stafilococchi
- b) Streptococchi
- c) E. coli
- d) Salmonella ssp

31 Criteri di igiene del processo Reg. 2073/2005: Carcasse di suini. Quante unità campionarie con presenza di salmonella sono tollerate come media su 50 campioni eseguiti (su 10 sessioni consecutive)

- a) > 6
- b) < 2
- c) 7
- d) 5

32 Cosa intendiamo per microbiologia predittiva:

- a) Sviluppo di modelli matematici per la crescita, la sopravvivenza e l'inattivazione dei microrganismi negli alimenti
- b) Prove di laboratorio per verificare la crescita, la sopravvivenza e l'inattivazione dei microrganismi negli alimenti
- c) Prove in campo (sul processo produttivo) per verificare la crescita, la sopravvivenza e l'inattivazione dei microrganismi negli alimenti
- d) Prove di laboratorio ed in campo (sul processo produttivo) per verificare la crescita, la sopravvivenza e l'inattivazione dei microrganismi negli alimenti

33. Si distinguono cinque fasi nello sviluppo di un biofilm:

- a) F1 - contaminazione delle superfici; F2 - produzione di substrato adesivo; F3 - attecchimento; F4 - maturazione I; F5 - dispersione
- b) F1 - attecchimento iniziale; F2 - attecchimento irreversibile; F3 - maturazione I; F4 - maturazione II; F5 - dispersione
- c) F1 - colonizzazione della superficie; F2 - attecchimento; F3 - maturazione I; F4 - produzione di schermo mucopolisaccaridico; F5 - dispersione
- d) F1 - attecchimento iniziale; F2 - produzione di schermo mucopolisaccaridico; F3 - adesione; F4 - maturazione I; F5 - maturazione II

34 Il *C. perfringens* ha un tempo di incubazione dopo il pasto contaminato (ai fini di una tossinfezione alimentare) tra:

- a) 24 - 48 ore
- b) 0,5 - 6 ore
- c) > 48 ore
- d) 8 - 16 ore

35 Quali sono le possibili vie di infezione con il virus della Malattia di Aujeszky per il suino?

- a) Solo via oronasale
- b) Solo via vaginale
- c) Via oronasale e vaginale
- d) Via transcutanea

36 Quali sono le malattie infettive del suino attualmente oggetto di Piani Nazionali di sorveglianza o controllo negli allevamenti?

- a) Malattia Vescicolare del suino
- b) Malattia Vescicolare del suino e Peste suina classica
- c) Peste suina classica e Peste suina Africana
- d) Malattia Vescicolare del suino, Peste suina classica e Malattia di Aujeszky

37 Il virus della Peste Suina Africana in prodotti stagionati tipo Prosciutto di Parma non ha più capacità infettiva dopo almeno:

- a) 90 giorni dall'inizio del processo
- b) 300 giorni dall'inizio del processo
- c) 215 giorni dall'inizio del processo
- d) 189 giorni dall'inizio del processo

38 Quali prodotti a base di carne suina è possibile esportare in Cina

- a) Prosciutti stagionati NON DOP e DOP
- b) Prosciutti cotti e Prosciutti stagionati Prosciutti stagionati Parma e San Daniele
- c) Prosciutti stagionati DOP
- d) Prosciutti stagionati Parma e San Daniele

39 Ai fini dell'export di prodotti a base di carne verso il Canada

- a) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Canadese e soggetti a ricertificazione annuale
- b) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Canadese
- c) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Italiano e soggetti a ricertificazione annuale
- d) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Italiano e confermati da visita ispettiva da parte del Canada

40 La circolare ministeriale 10140 del 17.03.2017 controllo ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista degli impianti italiani autorizzati all'esportazione di prodotti alimentari di competenza USDA-FSIS in USA, prevede le fasi di lavorazione che devono essere svolte sotto il controllo dei veterinari ufficiali delle Autorità Competenti Locali (ACL), individuare quella corretta tra quelle indicate di seguito:

- a) Ricevimento delle materie prime compresi i semilavorati
- b) Le operazioni di confezionamento
- c) L'attività di verifica dei CCP
- d) La cottura dei prodotti

PROVA N.3

1 Cosa si intende per *valore predittivo positivo* di un test?

- a) La probabilità di un test di identificare correttamente gli animali ammalati
- b) La probabilità di un test di fornire un risultato positivo
- c) La probabilità che un animale risultato positivo al test sia ammalato
- d) La probabilità di un test di identificare correttamente gli animali sani

2 In epidemiologia due eventi si considerano "associati" quando:

- a) uno dei due precede sempre l'altro
- b) uno dei due rappresenta un fattore causale: quindi, un evento è causa dell' altro
- c) entrambi riconoscono una causa comune
- d) sono correlati fra loro in misura maggiore di quanto si potrebbe verificare per puro caso

3 L'Incidenza è:

- a) Una proporzione
- b) Un rapporto
- c) Un tasso
- d) Un numero di eventi

4 Il Regolamento 625/2017 rivede la definizione di Controllo Ufficiale del Reg. 882/04 nel seguente modo:

- a) Qualsiasi forma di controllo eseguito dall'Autorità Competente (AC) o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- b) Qualsiasi forma di controllo eseguito dall'Autorità Competente (AC) per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- c) Attività eseguite dalle AC o dagli organismi delegati cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento.
- d) Attività eseguite dalle AC o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento.

5 Ai sensi del reg. 853/04 gli operatori dei macelli, devono ai fini di evitare la contaminazione delle carni

- a) Avere a disposizione procedure basate sull'utilizzo di disinfettanti cloro organici
- b) Avere a disposizione disinfettanti e soluzioni detergenti, ad opportuna concentrazione, direttamente nei locali di macellazione
- c) Disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e le attrezzature
- d) Fare opportuni corsi di formazione al personale sulle pulizie

6 Quali caratteristiche analitiche prevede il R. 853/02 per gli ovoprodotti

- a) Quantità residua in gusci e tenore in acido lattico
- b) Tenore in acido idrossibutirrico, quantità residua in gusci, tenore in acido lattico e Azoto basico volatile totale
- c) Tenore in acido idrossibutirrico, tenore in acido lattico e Azoto basico volatile totale
- d) Tenore in acido idrossibutirrico, quantità residua in gusci e tenore in acido lattico

7 Nel sistema HACCP, per identificare i CCP è possibile utilizzare:

- a) Il diagramma di flusso
- b) Dati produttivi aziendali
- c) Fonti bibliografiche, esperienza aziendale, albero delle decisioni
- d) Esclusivamente l'albero delle decisioni

8 Nel sistema HACCP uno dei 7 principi prevede che vengano stabilite misure di monitoraggio

- a) Tali misure devono essere applicate a tutte le procedure predisposte in autocontrollo
- b) Tali misure devono essere definite per ogni CCP
- c) Tali misure devono essere applicate su procedure prerequisito e sui CCP
- d) Tali misure devono essere definite solo per tutti i pericoli potenziali individuati dallo studio HACCP

9 Le misure di monitoraggio sono:

- a) Costituite da una sequenza programmata di osservazioni o misurazioni per assicurare il rispetto del limite critico a livello del CCP
- b) Costituite dalle attività che il gruppo aziendale del controllo qualità effettua sugli operatori dei reparti di produzione
- c) Costituite dagli esiti degli audit interni e dagli esiti dei controlli microbiologici effettuati sul CCP per garantirne il controllo
- d) Stabilite sotto la responsabilità dell'OSA e possono essere ricavate dalla legislazione vigente

10 Il monitoraggio deve definire almeno

- a) Il responsabile delle attività, la frequenza delle stesse, le modalità di esecuzione, le modalità di validazione e le modalità di verifica
- b) Il numero dei controlli microbiologici effettuati sui prodotti alimentari nel rispetto del R. 2073/05
- c) Il responsabile delle attività, la frequenza delle stesse, le modalità di esecuzione e le modalità di registrazione e le modalità di verifica
- d) Il numero dei controlli microbiologici da effettuare per garantire il rispetto del limite critico fissato

11 Le azioni correttive individuate per ogni CCP devono comprendere almeno

- a) Il trattamento della non conformità sul prodotto coinvolto e le azioni correttive sul processo
- b) Il trattamento della non conformità e l'esecuzione di esami microbiologici sul prodotto coinvolto
- c) La segregazione del lotto di prodotto potenzialmente pericoloso e azioni correttive sul processo
- d) La segregazione del lotto di prodotto potenzialmente pericoloso e l'esecuzione di controlli microbiologici

12. Il sistema HACCP prevede la predisposizione di misure di Verifica

- a) Tali misure riguardano la verifica del monitoraggio dei CCP e del Piano HACCP
- b) Tali misure devono assicurare che il sistema dei prerequisiti controlli i pericoli individuati nel diagramma di flusso
- c) Tali misure prevedono la verifica del monitoraggio dei CCP e delle azioni correttive messe in atto
- d) Tali misure devono garantire il controllo delle registrazioni del piano HACCP

13 Con validazione iniziale del piano HACCP si intende

- a) L'attività svolta dal Direzione Aziendale per confermare il Piano di Campionamenti allegato al manuale di autocontrollo
- b) L'attività svolta dal Gruppo HACCP per definire il sistema documentale del manuale di autocontrollo
- c) L'attività svolta da gruppo HACCP per dimostrare che il Piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile, i rischi evidenziati nell'analisi dei pericoli
- d) La revisione delle attività di monitoraggio da parte del Gruppo HACCP

14 Il 7° principio del Sistema HACCP prevede vengano predisposte procedure documentate e registrazioni del Piano, tale principio richiede:

- a) Che vengano conservati per almeno 5 anni tutti i documenti previsti dal Piano di autocontrollo
- b) Che siano predisposti documenti e registrazioni al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure descritte
- c) Che il manuale di autocontrollo validato sia inviato alla Autorità competente per il controllo ufficiale
- d) Che siano predisposti i documenti e le registrazioni previste dal R. 852/04

15 La classificazione delle zoonosi e dei relativi agenti zoonotici è oggetto dell'allegato I, parte A del D.L.vo 191/2006. In particolare sono da sottoporre a sorveglianza come Zoonosi ed agenti zoonotici, fra gli altri i seguenti agenti:

- a) Brucellosi, Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, Legionellosi e relativi agenti zoonotici
- b) Brucellosi, Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, e relativi agenti zoonotici
- c) Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, e relativi agenti zoonotici
- d) Nessuna di quelle precedenti

16 Indicare quale dei seguenti agenti di zoonosi non è da sottoporre a sorveglianza ai sensi della legislazione europea :

- a) E. coli
- b) M. bovis
- c) Campylobacter yeyuni
- d) Clostridium perfringens

17 Ai sensi della direttiva 2002/99, che stabilisce norme di polizia sanitaria sulla produzione e trasformazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, quale trattamento è idoneo ad eliminare il problema di polizia sanitaria influenza aviaria

- a) Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi
- b) Trattamento termico ad una temperatura minima di 60 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne
- c) Trattamento termico ad una temperatura minima di 70 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne
- d) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F0 è inferiore a 2,00

18 Nella Regione Emilia Romagna, la sanità pubblica veterinaria è organizzata in:

- a) Servizio Veterinario di Sanità Pubblica Veterinaria presso i Dipartimenti di Sanità Pubblica
- b) Strutture organizzative di Sanità animale, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, Igiene degli alimenti di origine animale, presso il Dipartimento di Sanità Pubblica
- c) Aree dipartimentali di Sanità Pubblica Veterinaria
- d) Servizi Veterinari, strutture complesse, di area A, B e C

19 Ai sensi dell'articolo 15 comma 6 del D.L.vo 502/1992 ai dirigenti con incarico di direzione di struttura complessa sono attribuite funzioni di direzione e organizzazione della struttura anche mediante

- a) Ordini di servizio esclusivamente scritti
- b) Direttive a tutto il personale operante nella stessa, e l'adozione delle relative decisioni necessarie
- c) Ordini di servizio anche per le vie brevi
- d) Emanazione di procedure operative esclusivamente scritte anche in relazione all'accREDITAMENTO della struttura

20 Ai sensi del D.L.vo 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare, sono Autorità Competenti ai fini della applicazione dei regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare

- a) Ministero della Salute e Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri
- b) Ministero della Salute Regioni e Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri
- c) Ministero della Salute, Regioni, ASL e Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri
- d) Ministero della Salute, Regioni e ASL

21 Cosa è il valore D ?

- a) Intervallo di temperatura necessario per avere una variazione di 10 volte del tempo di riduzione decimale
- b) Tempo necessario ad una temperatura costante per distruggere il 90% delle spore o cellule vegetative di un dato microrganismo
- c) I muniti necessari per inattivare il 90 % delle cellule vegetative
- d) La temperatura a cui il Cl. *botulinum* viene distrutto

22 Nella produzione di prosciutto cotto, la pastorizzazione superficiale, post manipolazione e imbustamento può avvenire:

- a) A 100 °C per 3 ore
- b) A 75 ° C per 6 ore
- c) A 62,5 °C per 12 ore
- d) A 135 °C per 20 minuti

23 Quale delle seguenti molecole è utilizzata come correttore di acidità nei prodotti a base di carne:

- a) Acido Ascorbico
- b) Acido Iperacetico
- c) Acido Folico
- d) Citrati

24 Cosa si intende per “shelf life” di un prodotto alimentare?

- a) Il periodo di tempo, per il quale il produttore assicura che vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento
- b) Il periodo nell’arco del quale vengono garantite le proprietà organolettiche di un alimento dopo la sua immissione in commercio
- c) Il periodo entro il quale un alimento, se conservato nei modi previsti dal fabbricante, non sia pericoloso per il consumatore
- d) Il periodo di vita distributiva di un alimento

25 L’utilizzo di fumo nei prodotti insaccati ha proprietà antisettiche dovute principalmente a:

- a) Acido formico
- b) Acido citrico
- c) Acido lattico
- d) Formaldeide

26 Cosa è l’inverdimento dell’impasto negli insaccati :

- a) Una colorazione dovuta all’utilizzo di attrezzature in rame
- b) Sviluppo di batteri alotolleranti
- c) Sviluppo di muffe cromogene
- d) Perossidazione batterica della mioglobina

27 Quale tra le seguenti azioni viene ricondotta all’azione del nitrito nei prodotti sottoposti a trattamento termico

- a) Diminuisce il numero di spore germinanti durante il trattamento termico
- b) Aumenta le forme di resistenza prevenendo la germinazione delle spore
- c) Reagisce con alcuni componenti della carne formando sostanze in grado di abbassare l’aw
- d) Aumenta la frazione di spore germinanti durante il trattamento termico causandone la morte dopo la germinazione

28 La valutazione delle “catepsine” serve

- a) Per definire il livello di ossidazione dei grassi
- b) Per valutare la “tenuta di fetta”
- c) Come indicatore della capacità di legare il sale da parte delle carni
- d) Per valutare la capacità di proteolisi delle carni

In caso di infezioni da E. insidiosa nel suino le forme possibili sono:



29

- a) Artrite acuta
- b) Endocardite vegetativa
- c) Forma sottocutanea
- d) Setticemia sporadica

30 **Ai sensi della Direttiva 2002/99/CE su polizia sanitaria sulla produzione e trasformazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano quale trattamento inattiva il virus della MVS :**

- a) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F_0 è inferiore a 2
- b) Prosciutti sottoposti a fermentazione e stagionatura naturale di almeno 190 gg
- c) Trattamento termico ad una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne
- d) Lombate e prosciutti sottoposti a fermentazione e stagionatura naturale di almeno 140 gg

31 **Ai fini della valutazione della igienizzazione delle superfici, quali generi di batteri sono i più indicati per la loro resistenza alle condizioni ambientali avverse**

- a) Stafilococchi
- b) Streptococchi
- c) E. coli
- d) Salmonella ssp

32 **Criteri di igiene del processo Reg. 2073/2005: Carcasse di suini. Gli enterobatteri sono tollerati (metodo distruttivo) come media giornaliera nei seguenti limiti**

- a) $> 4 \text{ Log UFC/cm}^2$
- b) $< 1 \text{ Log UFC/cm}^2$
- c) Da 2 e 3 Log UFC/cm²
- d) Da 2,5 e 3,5 Log UFC/cm²

33. **Criteri di igiene del processo Reg. 2073/2005: Carcasse di suini. Quante unità campionarie con presenza di salmonella sono tollerate come media su 50 campioni eseguiti (su 10 sessioni consecutive)**

- a) > 6
- b) < 2
- c) 7
- d) 5

34 **Ai fini di "tracciare" i patogeni oggetto di zoonosi, quale tecnica viene impiegata determinare i genotipi di L. monocytogens:**

- a) Sierotitolazione
- b) PFGE (pulsed field gel electrophoresis)
- c) multiplex PCR
- d) Coltivazione su terreno selettivo (Muller Kauffmann)

35 **Quali sono le possibili vie di infezione con il virus della Malattia di Aujeszky per il suino?**

- a) Solo via oronasale
- b) Solo via vaginale
- c) Via oronasale e vaginale
- d) Via transcutanea

36 Il virus della Peste Suina Africana in prodotti stagionati tipo Prosciutto di Parma non ha più capacità infettiva dopo almeno:

- a) 90 giorni dall'inizio del processo
- b) 300 giorni dall'inizio del processo
- c) 215 giorni dall'inizio del processo
- d) 189 giorni dall'inizio del processo

37 In quante ore dalla macellazione il pH delle carni suine scende a 5,5 in animali normali

- a) 8 ore
- b) 24 ore
- c) 12 ore
- d) 36 ore

38 Ai fini dell'export di prodotti a base di carne verso il Canada

- a) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Canadese e soggetti a ricertificazione annuale
- b) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Canadese
- c) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Italiano e soggetti a ricertificazione annuale
- d) Gli impianti devono essere autorizzati dal Governo Italiano e confermati da visita ispettiva da parte del Canada

39 Gli impianti italiani autorizzati all'esportazione di prodotti alimentari in USA, sono sottoposti a verifiche ispettive delle Autorità USA. Indicare quali Agenzie governative sono coinvolte nel controllo dei Prodotti a base di carne esportabili in USA, tra quelle riportate di seguito.

- a) FDA e APHIS
- b) APHIS
- c) USDA - FSIS
- d) FSIS - APHIS

40 La circolare ministeriale 10140 del 17.03.2017 controllo ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista degli impianti italiani autorizzati all'esportazione di prodotti alimentari di competenza USDA-FSIS in USA, prevede le fasi di lavorazione che devono essere svolte sotto il controllo dei veterinari ufficiali delle Autorità Competenti Locali (ACL), individuare quella corretta tra quelle indicate di seguito:

- a) Ricevimento delle materie prime compresi i semilavorati
- b) Le operazioni di confezionamento
- c) L'attività di verifica dei CCP
- d) La cottura dei prodotti

