

CONCORSO PUBBLICO CONGIUNTO, PER TITOLI ED ESAMI,  
PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO INDETERMINATO  
NEL PROFILO PROFESSIONALE DI

**DIRIGENTE VETERINARIO DELLA DISCIPLINA DI IGIENE DELLA PRODUZIONE,  
TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI  
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI**

PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA E DELL'AZIENDA USL DI IMOLA  
(indetto con determinazione n. 738 del 16/03/2023)

**TRACCE PROVE**

**PROVA SCRITTA**

**Prova scritta n. 1:**

1. Il candidato illustri sinteticamente quali sono le incisioni obbligatorie da eseguire durante l'ispezione post mortem del suino e la normativa di riferimento;
2. Il candidato illustri quali provvedimenti vanno attuati in sede di controllo ufficiale a seguito di sopralluogo ispettivo presso uno stabilimento di alimenti di oa riconosciuto in caso di: Non conformità minori e Non Conformità maggiori;
3. Il candidato illustri sinteticamente le modalità attraverso le quali un esercizio alimentare si possa approvvigionare di carne di selvaggina cacciata;

**Prova scritta n. 2:**

1. Il candidato illustri sinteticamente quali sono le incisioni obbligatorie da eseguire durante l'ispezione post mortem del bovino e la normativa di riferimento;
2. Certificazione ufficiale per export alimenti: descrivere le responsabilità e i compiti del veterinario certificatore;
3. Con riferimento alla tecnologia della stagionatura dei prodotti a base di carne il candidato definisca brevemente i principali pericoli microbiologici correlati a questi prodotti considerati dal Reg. 2073/2005 come "criteri di sicurezza alimentare";

**Prova scritta n. 3:**

1. In sede di ispezione della carni al macello, Elencare quali sono le cause di dichiarazione da parte del Veterinario Ispettore di non idoneità al consumo umano delle carni fresche ai sensi dell'art 45 del Reg 627/19;
2. Il candidato illustri sinteticamente la Gestione del sistema d'allerta nel settore della sicurezza degli alimenti di origine animale;
3. Il candidato illustri i criteri di Sicurezza alimentare e criteri di igiene di processo ai sensi del Reg 2073/05

## **PROVA PRATICA**

### **Prova pratica n. 1:**

Quali sono gli accertamenti e i controlli che il veterinario ufficiale deve mettere in atto all'arrivo di una partita di bovini al macello e i provvedimenti da adottare nel caso in cui vi sia la presenza di un capo privo di marchi di identificazione;

### **Prova pratica n. 2:**

Il candidato descriva le azioni che il Veterinario Ufficiale deve mettere in atto e la normativa di riferimento in caso di Campionamento ufficiale di Salmone Affumicato confezionato presso un supermercato in 5 unità campionarie con il seguente esito analitico rilasciato dal laboratorio dell'IZS:

- Presenza di *Listeria monocytogenes* in due UC su 5;
- Numerazione: a 40 UFC/gr UC 1 - 60UFC/gr UC 3
- Ph 5,9
- Aw 0,96
- Vita commerciale residua 20 gg.

### **Prova pratica n. 3:**

Il candidato descriva le azioni che il Veterinario Ufficiale deve mettere in atto e la normativa di riferimento in caso di Campionamento ufficiale di Salsiccia Fresca di suino confezionata presso un supermercato in 5 unità campionarie con il seguente esito analitico rilasciato dal laboratorio dell'IZS:

- *Salmonella* spp rilevata in 10gr in una UC
- Vita commerciale residua 7 gg.

## **PROVA ORALE**

<b>1</b>	Controlli del Veterinario ispettore presso lo stabilimento di macellazione nel caso di macellazione d'urgenza eseguita al di fuori del macello <hr/> Quali sono i metodi di stordimento ammessi nella specie suina e come si valuta l'efficacia dello stordimento stesso?
<b>2</b>	Per quali categorie di animali da macello è prevista la deroga allo stordimento? <hr/> Cosa si intende per HACCP, dove si applica e quali i principi ?
<b>3</b>	Quali differenze tra blocco ufficiale e sequestro amministrativo e quando si applica? <hr/> Le tecniche e i metodi del controllo ufficiale veterinario : Verifica e Ispezione
<b>4</b>	Differenza tra bollatura sanitaria e marchio di identificazione <hr/>

Le tecniche e i metodi del controllo ufficiale veterinario : Audit

**5** Cosa è il RASFF e quale base normative ?

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005: Cosa si intende per piano di campionamento a tre classi ?

**6** Campionamento in una unica aliquota e quali azioni deve mettere l'Autorità competente Locale in atto per garantire il diritto alla difesa.

L'Istituto della Controperizia: l'iter procedurale e normativa di riferimento.

**7** Cosa si intende per validazione di una procedura di controllo in ambito della sicurezza alimentare?

Quali condizioni devono essere rispettate per la commercializzazione dei prodotti della pesca da consumare crudi?

**8** Cosa si intende per categorizzazione delle imprese alimentari e su quali elementi si basa?

Parametri di conformità del latte destinato al consumo umano e per la vendita diretta del latte crudo

**9** Quali sono le indicazioni minime da riportare in un verbale ispettivo redatto a seguito del controllo ufficiale ?

Cosa si intende per gestione del rischio in sicurezza alimentare ?

**10** Cosa si intende per Analisi del Rischio in sicurezza alimentare ?

Definire cosa si intende per rintracciabilità ai sensi del Reg.178/02 ?

**11** Cosa si intende per valutazione del rischio in sicurezza alimentare ?

Quali sono le azioni da porre in atto a seguito del riscontro di non conformità nel corso del controllo ufficiale e come deve essere gestita la non conformità ?

**12** Come è regolata la macellazione per uso familiare fuori dal macello ?

Quali azioni e provvedimenti in caso di mancanza della procedura di rintracciabilità?

<b>13</b>	Quali sono i requisiti che devono essere rispettati per poter emettere parere favorevole alla macellazione rituale di cui all'art.4 comma 4 del Reg CE1099/2009 ?
	L'istituto della Controversia: iter procedurale e base normativa.
<b>14</b>	Cosa è un CCP e alcuni esempi di CCP che si possono rilevare nella produzione di prodotti a base di carne cotti?
	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con agenti cortisonici
<b>15</b>	Ambito di commercializzazione dei prodotti di origine animale da parte dei produttori primari.
	Come si attua la verifica sulla procedura aziendale di controllo infestanti ?
<b>16</b>	Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Igiene del personale e delle lavorazioni ?
	Controlli ufficiali per conto dell'UVAC sulle merci provenienti da Stati Membri dell'Unione ai sensi del DLGS2/02/2021 n.23.
<b>17</b>	Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Sottoprodotti O.A. ?
	Malattie trasmesse da alimenti. Principali matrici alimentari e agenti causali correlati.
<b>18</b>	Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Lotti/Rintracciabilità/ritiro/riciamo ?
	Gestione dei sottoprodotti di origine animale negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale
<b>19</b>	Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Materie prime e semilavorati ?
	Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con beta agonisti
<b>20</b>	Quali sono i principi fondamentali della Sicurezza Alimentare dichiarati dal Reg.CE178/2002 ?
	Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Approvvigionamento idrico ?
<b>21</b>	Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Prodotto finito, etichettatura ed imballaggio ?

Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con sostanze ad attività estrogena

**22** Indicatori clinici e anatomopatologici di possibili trattamenti illeciti con agenti antitiroidei

Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Temperature, magazzinaggio e trasporto ?

**23** Registrazione e Riconoscimento comunitario : quali potenzialità e condizioni.

Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Formazione del personale ?

**24** Obblighi degli OSA rispetto al Controllo Ufficiale in sicurezza alimentare

Compiti del veterinario ufficiali al macello

**25** Piano di autocontrollo : i programmi prerequisito SOP

Azioni in caso di riscontro di Non Conformità nel corso del controllo ufficiale veterinario

**26** Azioni conseguenti all'esito sfavorevole di un campionamento analitico

Regolamento (UE) 627/B63 art.13 : deroga sui tempi dell'ispezione post mortem.

**27** Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su Struttura ed attrezzatura ?

In base al Reg. 1169/2011 quali sono le indicazioni obbligatorie che devono essere fornite in etichetta?

**28** Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su sanificazione pre-operativa/operativa ?

Cosa si intende per sindrome sgombroide e quali sono le specie ittiche maggiormente a rischio per il tenore elevato di istidina?

**29** Descrivere il significato delle azioni di ritiro e di richiamo nell'ambito del sistema IRASFF

Come si attua l'ispezione nell'area di indagine su pulizia e sanificazione ?

<b>30</b>	Quali destinazioni possono avere le carni di selvaggina abbattuta a caccia?
	Comportamenti da adottare in caso di interruzione della catena del freddo in fase di trasporto di prodotti di origine animale.
<b>31</b>	Quali informazioni devono essere apposte sulle uova in commercio ?
	Trattamenti in grado di inattivare il virus della PSA nei prodotti a base di carne.
<b>32</b>	Cosa si intende per MOCA e le modalità di controllo ufficiale presso uno stabilimento riconosciuto?
	Quali sono i principali pericoli chimici legati al consumo di prodotti caseari e quali i metodi di gestione ?
<b>33</b>	Alimenti dannosi per la salute. Cosa si intende per alimenti inadatti e nocivi per il consumo umano ?
	In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni impartite, quali ulteriori provvedimenti sono di competenza dell'AC ?
<b>34</b>	Criteri di freschezza dei prodotti ittici
	Quali sono i requisiti di temperatura che devono essere rispettati durante il trasporto di latte crudo dall'allevamento allo stabilimento di trasformazione?
<b>35</b>	Cosa si intende per persona formata e suo ruolo nell'ambito della selvaggina cacciata?
	Differenze tra preparazioni di carne e prodotti a base di carne.
<b>36</b>	Quali sono i requisiti igienico sanitari del latte per uso alimentare ?
	Centro di raccolta e centro di lavorazione della selvaggina. Caratteristiche, livelli autorizzativi e potenzialità.
<b>37</b>	Art.14 del Reg.UE 2017/625 : i metodi del controllo ufficiale
	Controllo ufficiale presso una macelleria : quali requisiti per la vendita delle carni bovine fresche.

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE**

### **Prova scritta**

Immediatamente prima dell'inizio della prova d'esame la commissione, collegialmente, predisporrà una terna di prove d'esame, registrandole con numeri progressivi, tra cui sarà estratta quella oggetto d'esame, prefissando il tempo disponibile per i candidati per lo svolgimento della stessa. La prova che costituirà oggetto dell'esame sarà estratta da uno dei candidati.

La prova scritta consisterà in un *"relazione su argomenti inerenti alla materia oggetto del concorso o soluzione di una serie di quesiti a risposta sintetica inerenti alla materia stessa"*.

Ciascuna prova sarà formata da 3 domande, per ottenere la sufficienza, punti 21/30, i candidati dovranno rispondere a tutte e tre le domande.

Ciascun elaborato sarà esaminato dalla commissione al completo e valutato mediante attribuzione di un punteggio compreso tra 0 e 30 sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- inquadramento degli argomenti e attinenza al tema della prova sottoposta al candidato;
- completezza nella trattazione degli argomenti;
- chiarezza dell'esposizione nonché capacità di sintesi.

I punteggi saranno attribuiti con voti palesi e, nel caso di valutazioni differenti, il punteggio dell'elaborato sarà quello risultante dalla media dei voti espressi dai commissari.

Ai sensi dell'art. 14, 1° comma, del D.P.R. 483/97, il superamento della prova scritta è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza, pari ad almeno punti 21/30.

### **Prova pratica**

Immediatamente prima dell'espletamento della prova, la commissione collegialmente, stabilirà le modalità di svolgimento ed i contenuti dell'esame, che devono comportare uguale impegno tecnico per tutti i concorrenti. Nel caso la commissione decida di far effettuare a tutti i candidati la stessa prova, deve proporre tre prove con le medesime modalità previste per la prova scritta per far procedere al sorteggio della prova oggetto di esame.

La commissione provvederà a mettere a disposizione dei concorrenti apparecchi e materiali necessari per l'espletamento della prova stessa.

La prova verterà *"su tecniche e manualità peculiari della materia oggetto del concorso. La prova pratica deve comunque essere anche illustrata schematicamente per iscritto"*

Le prove saranno valutate dalla commissione, la quale attribuirà a ciascun partecipante un voto compreso tra 0 e 30 sulla base dei seguenti criteri:

- grado di correttezza, completezza e chiarezza dell'esposizione.

I punteggi saranno attribuiti con voti palesi e, nel caso di valutazioni differenti, il punteggio dell'esame sarà quello risultante dalla media dei voti espressi dai commissari.

Ai sensi dell'art. 14, 1° comma, del D.P.R. 483/97, il superamento della prova pratica è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza, pari ad almeno punti 21/30.

### **Prova orale**

L'esame verterà *"sulle materie inerenti alla disciplina a concorso nonché sui compiti connessi alla funzione da conferire"* e si svolgerà alla presenza dell'intera commissione ed in un locale aperto al pubblico.

Immediatamente prima dell'inizio della prova, la commissione, collegialmente, predisporrà diversi quesiti di pari difficoltà, inerenti alla disciplina a concorso, in numero superiore a quello dei concorrenti ammessi a sostenere l'esame.

Ciascun candidato estrarrà personalmente il quesito che costituirà oggetto della prova cui sarà sottoposto.

Al termine di ogni prova la commissione attribuirà un punteggio compreso tra 0 e 20 sulla base dei seguenti criteri:

- correttezza della risposta, completezza e chiarezza dell'esposizione

con voti palesi. Nel caso di valutazioni differenti da parte dei commissari, il punteggio attribuito sarà dato dalla media aritmetica dei voti attribuiti dai singoli componenti.

Ai sensi dell'art. 14, 2° comma, del D.P.R. 483/97, il superamento della prova orale è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza, pari ad almeno punti 14/20.