

PROVA SCRITTA N. 1

1. Quali stabilimenti di macellazione sono esentati dalla designazione del “Responsabile della tutela del Benessere animale”?
 - A. quelli avicoli dove annualmente vengono macellati meno di 500.000 volatili
 - B. quelli avi-cunicoli dove annualmente vengono macellati meno di 500.000 volatili e conigli
 - C. quelli dove annualmente sono macellati meno di 1.000 unità di bestiame o meno di 150.000 volatili/conigli

2. Quale provvedimento legislativo sul territorio della Repubblica Italiana è inerente la disciplina sanzionatoria del Reg. (CE) n. 1099/2009 relativo alle cautele da adottare durante la macellazione o l'abbattimento degli animali?
 - A. D. lgs n. 200 del 7 giugno 2008
 - B. L. n. 200 del 7 giugno 2011
 - C. D. lgs n. 131 del 6 novembre 2013

3. Secondo il Codice di comportamento dell'ATS della Montagna il personale
 - A. può avere interessi economici in enti, imprese e società che operano nei settori di interesse dell'ufficio di appartenenza se ciò è posto in essere per interposta persona
 - B. non può avere, direttamente o per interposta persona, interessi economici in enti, imprese e società che operano nei settori di interesse dell'ufficio di appartenenza
 - C. può avere interessi economici in enti, imprese e società che operano nei settori di interesse dell'ufficio di appartenenza se ciò viene valutato favorevolmente dal Direttore dell'ufficio di appartenenza stesso

4. Il Reg. (CE) n. 1/2005, per animali malati o con lesioni, prevede che il trasporto
 - A. non possa mai, in nessun caso, essere consentito
 - B. possa essere consentito solo per la specie bovina (categoria “vacca”)
 - C. possa essere consentito se lesioni e malattia siano lievi e non si procurino ulteriori sofferenze

5. Il Ddg 18 settembre 2012 n. 7983 di Regione Lombardia in materia di macellazione speciale d'urgenza prevede che la stessa possa:
 - A. avvenire al di fuori da macelli riconosciuti ma solo in allevamenti designati dall'Autorità competente con specifico provvedimento motivato
 - B. avvenire al di fuori da macelli solo per la specie equina se un Veterinario Ufficiale afferente al SIAOA lo ritiene opportuno e attuabile senza causare sofferenze all'equide
 - C. avvenire quando necessaria al fine di prevenire o alleviare inutili dolori o sofferenze agli animali che, a seguito di incidente, non siano in condizioni tali da potere essere trasportati al macello

6. Il Ddg 18 settembre 2012 n. 7983 di Regione Lombardia in materia di macellazione speciale d'urgenza prevede che l'eventuale eviscerazione dell'animale sia limitata alla rimozione di:
 - A. stomaci e pacchetto intestinale che devono essere smaltiti ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/09 in allevamento
 - B. polmoni e cuore che devono comunque accompagnare la carcassa al macello
 - C. stomaci e pacchetto intestinale che devono comunque accompagnare la carcassa al macello

7. Il Ddg 18 settembre 2012 n. 7983 di Regione Lombardia in materia di macellazione speciale d'urgenza prevede che le carni possano essere cedute dal macello:
 - A. a un esercizio al dettaglio
 - B. a un altro stabilimento riconosciuto per il sezionamento
 - C. entrambe le precedenti possibilità

PROVA SCRITTA N. 1

8. *Trichinella* spp. è un:
- A. protozoo parassita della muscolatura striata di mammiferi uomo incluso e di uccelli carnivori e onnivori
 - B. nematode parassita della muscolatura striata di mammiferi uomo incluso e di uccelli carnivori e onnivori
 - C. protozoo parassita della muscolatura striata di mammiferi uomo incluso
9. Qual'è il tenore massimo di acqua per un miele in commercio?
- A. 5%
 - B. 2%
 - C. 20%
10. Il Reg. (CE) n. 178/02 definisce l'Operatore del Settore Alimentare come la:
- A. persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo
 - B. figura giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare anche se non posta sotto il suo controllo
 - C. persona fisica anche non responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo
11. Il D. Lgs 6 novembre 2007, n. 193
- A. definisce le Autorità competenti ai fini dell'applicazione dei Regg. (CE) nn. 852, 853, 854 e 882 del 2004
 - B. non definisce le Autorità competenti ai fini dell'applicazione dei Regg. (CE) nn. 852, 853, 854 e 882 del 2004 bensì rimanda a successivo e pertinente dispositivo di legge
 - C. non definisce le Autorità competenti ai fini dell'applicazione dei Regg. (CE) nn. 852, 853, 854 e 882 del 2004 in quanto tratta di legislazione del farmaco veterinario
12. La L. 24 novembre 1981, n. 689 in materia di violazioni amministrative contempla:
- A. il concorso di più persone e la solidarietà nella commissione della violazione medesima
 - B. solo il concorso di più persone nella commissione della violazione medesima
 - C. solo la solidarietà nella commissione della violazione medesima
13. La L. 24 novembre 1981, n. 689 in materia di violazioni amministrative prevede che quando non si contesta immediatamente la violazione accertata la si debba notificare in caso di residenti nel territorio della Repubblica:
- A. entro il termine di trenta giorni dall'accertamento
 - B. entro il termine di novanta giorni dall'accertamento
 - C. entro il termine di due mesi giorni dall'accertamento
14. Peste Suina Africana:
- A. è una zoonosi gravissima per l'uomo
 - B. è una zoonosi pressoché asintomatica
 - C. non è una zoonosi

PROVA SCRITTA N. 1

15. Peste Suina Africana: si trasmette:
- A. esclusivamente per contatto diretto
 - B. per contatto diretto, indiretto e per ingestione di carne o prodotti a base di carne di animali infetti
 - C. esclusivamente per ingestione di carne o prodotti a base di carne di animali infetti
16. Peste Suina Africana: gli organi da prelevare in caso di sospetto di PSA sono:
- A. sangue e linfonodi emorragici ed edematosi in quanto in altri non è presente il virus
 - B. milza, rene, linfonodi (soprattutto quelli emorragici ed edematosi), tonsille, sangue, midollo delle ossa lunghe
 - C. esclusivamente il sangue, la milza, le tonsille e i linfonodi emorragici ed edematosi in quanto in altri non è presente il virus
17. L'ospite definitivo di *Anisakis* è/sono:
- A. l'uomo
 - B. Cetacei e pinnipedi
 - C. Sgombro e Pesce sciabola
18. Il D. lgs 19 novembre 2008, n. 194 sulle modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali alla Sezione 1, tabella 1
- A. non prevede tariffe da applicare agli impianti di macellazione per le diverse categorie bensì stabilisce un forfait da applicare mensilmente e/o annualmente
 - B. prevede tariffe da applicare agli impianti di macellazione per le categorie "bovini adulti", "bovini giovani" e "solipedi/equidi"
 - C. prevede tariffe da applicare agli impianti di macellazione per le categorie "ungulati domestici adulti" e "ungulati selvatici adulti" ma solo se il Dipartimento Veterinario lo prevede come opportuno
19. Trattamento della selvaggina selvatica grossa: dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa:
- A. deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata
 - B. assolutamente non deve essere privata dello stomaco e dell'intestino
 - C. deve essere dissanguata entro 40 secondi dallo sparo se pesa più di kg 50
20. Il Reg. (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 definisce "certificato ufficiale" un documento
- A. esclusivamente in forma cartacea, firmato dal certificatore con biro di colore blu che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2
 - B. che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 della Direttiva 33/2012
 - C. in forma cartacea o elettronica, firmato dal certificatore, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2

PROVA SCRITTA N. 1

21. Ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009 del 21 ottobre 2009 (sui sottoprodotti di origine animale e che abroga il Reg. (CE) n. 1774/2002) i prodotti di origine animale che sono stati dichiarati non idonei al consumo umano a causa della presenza di corpi estranei in tali prodotti sono:
- A. nessuna delle due successive categorie
 - B. materiali di categoria 3
 - C. materiali di categoria 2
22. Il PNR 2019
- A. in alcuni definiti e precisi casi consente l'uso di diuretici per prelevare urine da analizzare
 - B. consente sempre l'uso di diuretici per prelevare urine da analizzare
 - C. non consente l'uso di diuretici per prelevare urine da analizzare
23. L'intossicazione alimentare da stafilococco è una sindrome acuta che si verifica
- A. in seguito all'ingestione di alimenti in cui è presente lo Stafilococco aureo produttore di tossina stafilococcica
 - B. in seguito all'ingestione di alimenti in cui è presente lo Stafilococco aureo
 - C. in seguito all'ingestione di alimenti contaminati con l'enterotossina stafilococcica
24. I principali sintomi in caso di intossicazione da stafilococco aureo sono:
- A. fondamentalmente ipotermia, aritmia cardiaca, extrasistoli e aumento della pressione intracranica
 - B. esclusivamente nausea e vomito, raramente aritmia cardiaca
 - C. nausea, vomito, diarrea, crampi addominali e stato di debolezza
25. I principali sintomi in caso di intossicazione da stafilococco aureo si manifestano:
- A. dopo uno/due giorno/i circa dall'ingestione di cibi contaminati
 - B. dopo un periodo che varia da 12 a 15 giorni dall'ingestione di cibi contaminati
 - C. dopo un periodo che varia da 30 minuti a 7 ore dall'ingestione di cibi contaminati
26. I principali alimenti responsabili di tossinfezione da *Bacillus cereus* sono
- A. carni poco cotte e consumate fredde, prodotti a base di carne, latte, panna e formaggi non pastorizzati, derivati di uova crude manipolati a lungo (creme e dolci alla crema, gelati, maionese e salse), latte trattato termicamente
 - B. carni poco cotte e consumate fredde, prodotti a base di carne, latte, panna e formaggi non pastorizzati, derivati di uova crude manipolati a lungo (creme e dolci alla crema, gelati, maionese e salse), miele e alimenti lavorati a base di miele
 - C. riso bollito o frittelle di riso, creme, pietanze a base di cereali e legumi, salse e zuppe vegetali
27. Lo *Staphylococcus aureus* è:
- A. batterio Gram-negativo, sporigeno e anaerobio obbligato
 - B. batterio Gram-positivo e sporigeno
 - C. batterio Gram-positivo e asporigeno
28. La *Listeria monocytogenes*
- A. presenta buona resistenza a varie condizioni di pH (tra 4,4 e 9,6)
 - B. presenta buona resistenza a varie condizioni di pH (tra 1,0 e 12,6)
 - C. presenta scarsa resistenza a variazioni di pH se non comprese fra 6,5 e 6,6

PROVA SCRITTA N. 1

29. Le Aflatossine M1 e M2 si possono trovare in:
- A. cereali, semi oleaginosi, frutta secca e fresca, spezie
 - B. latte e derivati
 - C. succhi di mele, pere, carote, preparazioni di carne non trattate termicamente
30. La tossina botulinica è:
- A. estremamente attiva ed è uno dei veleni più potenti noti all'uomo
 - B. scarsamente tossica se non per contatto cutaneo
 - C. estremamente attiva solo se inoculata per via intravenosa