

PROVA SCRITTA N. 3

1. La macellazione religiosa senza preventivo stordimento può svolgersi
 - A. solo negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04
 - B. anche in impianti di macellazione non riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04
 - C. anche in impianti di macellazione non riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04 nel caso di macellazione di animali appartenenti alle categorie “vitello”, “suini” e “ovicaprini”
2. In materia di conflitto d’interesse il Codice di comportamento dell’ATS della Montagna prevede che il personale
 - A. debba gestire tale conflitto senza informare nessun Ufficio dell’ATS
 - B. possa gestire tale conflitto senza informare nessun Ufficio dell’ATS solo se appartenente alla Dirigenza
 - C. comunica tempestivamente al Direttore/Responsabile dell’Ufficio di appartenenza circostanze e ragioni che possono comportare il conflitto medesimo
3. Nell’ambito degli accertamenti ante mortem il Ddg 18 settembre 2012 n. 7983 di Regione Lombardia in materia di macellazione speciale d’urgenza prevede che il veterinario, fra le altre cose, presti la massima attenzione
 - A. all’età dell’animale
 - B. alla tipologia produttiva dell’animale
 - C. alla corretta identificazione dell’animale
4. Il Ddg 18 settembre 2012 n. 7983 di Regione Lombardia in materia di macellazione speciale d’urgenza prevede che il trasporto della carcassa al macello debba avvenire al più presto e che nel caso in cui il tempo di trasporto preveda un tempo superiore
 - A. alle due ore il mezzo sia refrigerato a meno che la temperatura esterna renda superflua la refrigerazione attiva
 - B. ai trenta minuti il mezzo sia refrigerato a meno che la temperatura esterna renda superflua la refrigerazione attiva
 - C. ai sessanta minuti il mezzo sia refrigerato a meno che la temperatura esterna renda superflua la refrigerazione attiva
5. Il Reg. CE 2073/05 del 15 novembre 2005 e smi tratta di “Criteri microbiologici”
 - A. applicabili ai prodotti alimentari
 - B. e “parassitari” applicabili ai prodotti alimentari
 - C. applicabili ai prodotti alimentari destinati al consumo umano, zootecnico (secondo il concetto dal campo alla tavola) e degli animali destinati alla sperimentazione
6. Il Reg. CE 178/02 definisce l’impresa alimentare come ogni soggetto
 - A. privato con fini commerciali di profitto, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti
 - B. pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti
 - C. pubblico o privato che svolge un’attività connessa alla produzione di alimenti e/o SOA

PROVA SCRITTA N. 3

7. In materia di determinazione delle sanzioni amministrative fissate fra un limite minimo e un limite massimo l'art. 11 della legge 24 novembre 1981, n. 689 si ha riguardo
 - A. alla gravità della violazione, all'opera svolta dall'agente per l'eliminazione o attenuazione delle conseguenze della violazione, nonché alla personalità dello stesso e alle sue condizioni economiche
 - B. alla gravità della violazione, all'opera svolta dall'agente per l'eliminazione o attenuazione delle conseguenze della violazione e all'età del trasgressore (minorenne o maggiorenne)
 - C. all'eventuale reiterazione della violazione stessa e anche se ci sono risvolti penali (reati)
8. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, 241 in materia di norme sul procedimento amministrativo per "diritto di accesso" si intende
 - A. il diritto esclusivo della Pubblica Amministrazione di prendere visione e di avere copia di documenti amministrativi degli OSA in materia autocontrollo
 - B. il diritto esclusivo dell'Autorità Sanitaria competente di prendere visione e di avere copia di documenti amministrativi degli OSA in materia autocontrollo
 - C. il diritto degli interessati di prendere visione e di estrarre copia di documenti amministrativi
9. Peste Suina Africana: il virus
 - A. è molto resistente nell'ambiente
 - B. non resiste nell'ambiente se non per poco tempo
 - C. è resistente nell'ambiente solo nei mesi invernali
10. Peste Suina Africana: il virus
 - A. può rimanere infettante per 3-6 mesi in prodotti di origine suina non cotti
 - B. non rimane infettante nei prodotti di origine suina non cotti
 - C. rimane infettante nei prodotti di origine suina non cotti per 1-3 giorni
11. Peste Suina Africana
 - A. carne suina, preparazioni e prodotti di carne suina non rappresentano un rischio per la trasmissione della malattia
 - B. suini vivi, seme, uova e embrioni, SOA suini, carne suina, preparazioni e prodotti di carne suina possono rappresentare un rischio per la trasmissione della malattia
 - C. suini vivi, seme, uova e embrioni, SOA suini, carne suina, preparazioni e prodotti di carne suina possono rappresentare un rischio per la trasmissione della malattia per massimo 1-2 giorni dopo l'infezione
12. La sez. 6 del D. lgs 19 novembre 2008, n. 194 sulle modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali
 - A. contempla gli stabilimenti che producono miele solo se d'importazione da paesi extracomunitari
 - B. contempla gli stabilimenti che producono miele
 - C. non contempla gli stabilimenti che producono miele

PROVA SCRITTA N. 3

13. Ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 (art.15)
- A. senza alcun limite gli OSA su richiesta delle Autorità competenti concedono al personale delle stesse l'accesso ai propri sistemi informatici di trattamento delle informazioni
 - B. senza alcun limite gli OSA su richiesta delle Autorità competenti concedono al personale delle stesse l'accesso ai propri documenti e a tutte le informazioni pertinenti
 - C. entro i limiti di quanto necessario per l'esecuzione dei controlli ufficiali gli OSA su richiesta delle Autorità competenti concedono al personale delle stesse l'accesso agli animali e alle merci sotto il loro controllo
14. In caso di prelevamento di tessuto adiposo, muscolo, fegato e rene il PNR 2019 prevede che ciascuna aliquota sia costituita da:
- A. g 10 di tessuto (esclusa la ricerca di PCB e Diossina)
 - B. g 100 di tessuto (compresa la ricerca di PCB e Diossina)
 - C. g 100 di tessuto (esclusa la ricerca di PCB e Diossina)
15. I principale alimenti responsabili di intossicazione da stafilococco aureo 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)
 - C. 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
16. I principale alimenti responsabili di tularemia nell'uomo sono
- A. carni di coniglio, di lepre e di ratiti (anche congelata) anche se cotta, acqua contaminata
 - B. carni di coniglio o di lepre refrigerata ma non congelata, acqua contaminata
 - C. carni di coniglio o di lepre (anche congelate) insufficientemente cotte, acqua contaminata
17. L'azione patogena di *S. aureus* è legata anche all'azione di
- A. esotossine ed enzimi
 - B. endotossine
 - C. eso ed endotossine
18. *Listeria monocytogenes*
- A. tollera gli ambienti salati e le basse temperature comprese fra +2°C e +4°C
 - B. non tollera gli ambienti salati ma tollera le basse temperature comprese fra +2°C e +4°C
 - C. tollera gli ambienti salati ma non tollera le basse temperature comprese fra +2°C e +4°C

PROVA SCRITTA N. 3

19. *Listeria monocytogenes* può essere presente
- A. in pochi alimenti (praticamente solo in prodotti a base di latte crudo)
 - B. in molti alimenti e fra questi pesce affumicato, carne, formaggi (in particolare a pasta molle) e ortaggi crudi
 - C. in molti alimenti ma, fra questi, mai nel pesce affumicato essendo sensibilissima all'affumicatura e mai nei formaggi quando ottenuti da latte trattato termicamente
20. Le specie di funghi in grado di produrre micotossine appartengono per la maggior parte ai seguenti generi
- A. *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*
 - B. *Aspergillus*, *Penicillium*, *Cephalosporium* e *Ciperinicus*
 - C. *Aspergillus*, *Trichothecium* e *Ciperinicus*
21. Le Aflatossine B1, G1, B2 e G2 si possono trovare in
- A. latte e derivati, carne e prodotti a base di carne
 - B. succhi di mele, pere, carote, ecc.
 - C. cereali, semi oleaginosi, frutta secca e fresca, spezie
22. Il germe e le spore di *Clostridium botulinum*
- A. si trovano anche nel suolo e nei vegetali
 - B. si trovano solo nel sangue piceo di carcasse di animali morti
 - C. si trovano solo ed esclusivamente nelle spezie usate per i prodotti a base di carne
23. *Listeria monocytogenes*
- A. è un batterio Gram-positivo e asporigeno
 - B. è un batterio Gram-positivo e sporigeno
 - C. è un batterio Gram-negativo
24. *Listeria monocytogenes* cresce in un range di temperatura
- A. poco ampio (fra i +24°C e +45°C)
 - B. molto ampio (fra i -12°C e +45°C)
 - C. molto ampio (fra i +3°C e i +45°C)
25. Generalmente l'uomo si intossica dalla tossina del *Clostridium botulinum*
- A. ingerendo alimenti contaminati e non ben cotti o conserve alimentari ove si è sviluppato il batterio
 - B. solo ed esclusivamente ingerendo per errore terra
 - C. solo se si espone ad aerosol in ambiente con forte presenza del germe e/o delle sue spore
26. *Staphylococcus aureus* è
- A. scarsamente alofilo (si sviluppa solo in ambienti con scarsa concentrazione di cloruro di sodio)
 - B. notevolmente alofilo (si sviluppa in ambienti con elevata concentrazione di cloruro di sodio)
 - C. per nulla alofilo (si sviluppa solo in ambienti totalmente privi di cloruro di sodio)

PROVA SCRITTA N. 3

27. La cottura degli alimenti a temperature superiori a 65°C
- A. uccide la *Listeria monocytogenes*
 - B. non uccide la *Listeria monocytogenes*
 - C. uccide la *Listeria monocytogenes* solo se effettuata ad alte pressioni
28. Il PNR 2019 prevede che il prelievo di latte condotto presso:
- A. centri e stabilimenti di trattamento e trasformazione sia effettuato su latte trattato termicamente e già confezionato
 - B. centri e stabilimenti di trattamento e trasformazione sia effettuato su latte trattato termicamente (preferibilmente pastorizzato)
 - C. centri e stabilimenti di trattamento e trasformazione sia effettuato su latte crudo di cisterna
29. La sez. 6 del D. lgs 19 novembre 2008, n. 194 sulle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali
- A. contempla quattro fasce produttive suddivise per tipologia
 - B. considera tre fasce produttive annue (A,B e C)
 - C. non contempla alcuna fascia ma stabilisce importi pecuniari per ogni tonnellata di latte crudo trasformato
30. *Clostridium botulinum* è un batterio
- A. Gram+ sporigeno
 - B. Gram+ asporigeno
 - C. Gram- sporigeno