

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo indeterminato di n. 1 posto di DIRIGENTE VETERINARIO DELL'AREA DELL'IGIENE, DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI - Bando n. 160619 del 11.10.2022

In ottemperanza a quanto disposto dall'art.19 del D.Lgs. 14.03.2013 n. 33, così come modificato dal comma 145 della L.160 del 27.12.2019, si riportano i criteri di valutazione della Commissione e le tracce delle prove.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE

La Commissione esaminatrice stabilisce i seguenti criteri e modalità di valutazione delle prove:

Prova scritta:

- Congruità, completezza e chiarezza concettuale nell'illustrare l'argomento
- Conoscenza della pertinente normativa comunitaria, nazionale e regionale
- Riferimenti e competenze in merito alle tecniche e agli strumenti del controllo ufficiale in ambito veterinario ai fini della valutazione della conformità
- Capacità di sintesi

Prova pratica:

- Corretta analisi del caso
- Appropriatezza del linguaggio, completezza e sintesi
- Chiarezza espositiva

Prova orale:

- Pertinenza e coerenza logica
- Completezza nella trattazione
- Proprietà di linguaggio/capacità espositiva

PROVA SCRITTA

Prova scritta n.1

Il candidato descriva la gestione del pericolo Salmonella nella filiera della carne suina fresca

Prova scritta n. 2

Il candidato descriva i criteri di accettabilità del latte crudo presso uno stabilimento di lavorazione di prodotti a base di latte e possibili azioni in caso di non conformità

Prova scritta n. 3

Il candidato descriva le basi normative e i criteri della certificazione ufficiale nei prodotti di origine animale

PROVA PRATICA

- 1- V. allegato
- 2- V. allegato
- 3- V. allegato

PROVA ORALE:

DOMANDA N. 1

- Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di carni fresche
- Definizione di biofilm e norme specifiche per il campionamento delle superfici

DOMANDA N. 2

- Differenza tra centro di raccolta e centro di lavorazione della selvaggina?
- Quali sono le definizioni di GHP, PRP, PRPO e CCP secondo la Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01?

DOMANDA N. 3

- Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica: ruolo della persona formata
- Il candidato definisca quali sono le AC e i relativi compiti.

DOMANDA N. 4

- Obblighi degli OSA ai sensi del Reg UE 2017/625 nel corso dei controlli ufficiali
- Cosa si intende per sindrome sgombroide? quali sono i criteri di sicurezza alimentare di istamina nei prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associati con un tenore elevato di istidina?

DOMANDA N. 5

- Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento (elettrico e meccanico) nella macellazione dei suini.
- Definizione di audit secondo il Reg. (CE) n. 625/2017. In quale articolo viene definito? Quali aree deve comprendere?

DOMANDA N. 6

- Definizione e requisiti di Macellazione d'Urgenza.
- Non Conformità ed Azioni Esecutive

DOMANDA N. 7

- Macellazioni per il consumo domestico privato
- Quali sono i principi del sistema HACCP ?

DOMANDA N. 8

- Differenze bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione
- Quali sono le misure da adottare in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di informazioni sulla catena alimentare?

DOMANDA N. 9

- Modalità pratiche per l'ispezione post mortem dei bovini domestici (non giovani) ai sensi del Regolamento UE 2019/627
- Significato delle schede tecniche di prodotto ai fini dell'analisi dei pericoli. Fasi preliminari HACCP.

DOMANDA N. 10

- MDU: cosa dovrà dichiarare il Veterinario Ufficiale sul modello di certificato sanitario
- Provvedimenti che può adottare l'Autorità Competente in caso di accertata Non Conformità

DOMANDA N. 11

- Prescrizioni in materia di ispezione Ante-Mortem presso il macello.
- Quali informazioni devono essere riportate sul modello ministeriale di richiamo di un prodotto?

DOMANDA N.12

- Prescrizioni in materia di ispezioni post mortem al macello
- Cosa definisce l'articolo 137 del Reg (UE) 625/2017?

DOMANDA N. 13

- Criteri di idoneità al trasporto degli animali all'arrivo in macello.
- Cosa si intende per principio di precauzione – Reg. CE 178/2002

DOMANDA N. 14

- Quali sono le norme sanitarie applicabili ai prodotti della pesca secondo il Regolamento (CE) 853/2004 e s.m.i.?
- Che cosa si intende per cultura della sicurezza alimentare?

DOMANDA N. 15

- Categorizzazione e gestione dei SOA al macello
- Qual è, a grandi linee, il contenuto del Decreto legislativo 32/2021 ed in particolare che valenza ha il rischio di uno stabilimento rispetto al contenuto del decreto?