

PROVA N°1

In data 30 ottobre 2019 personale della struttura complessa vet B in intestazione ha effettuato un controllo ufficiale presso impresa alimentare PICCOLISSIMO srl di via Bianchi 2 TORINO il cui legale rappresentante è ROSSI Albino. Il monitoraggio delle temperature delle derrate alimentari esposte per la vendita (carne macinata Kg.2,00; filetti di pesce vario Kg.11,500; preparazioni a base di pesce da consumarsi tal quali Kg.12,500) con termometro ufficiale regolarmente tarato ha rilevato "al core" delle derrate, scelte a random e comunque allocate in più punti della vetrina espositiva a libero servizio, temperature minime di 8,4°C e massime di 12,1°C. L'attività è stata effettuata in presenza del dipendente VERDI Rossella che ha dichiarato che l'impresa è gestita direttamente da ROSSI Albino e che ha confermato di essere stata lei (VERDI) ad aver caricato la vetrina espositiva secondo le indicazioni del titolare. Non è, allo stato reperibile, il piano HACCP.

PREDISPORRE BREVE E SINTETICA DENUNCIA ALLA AG



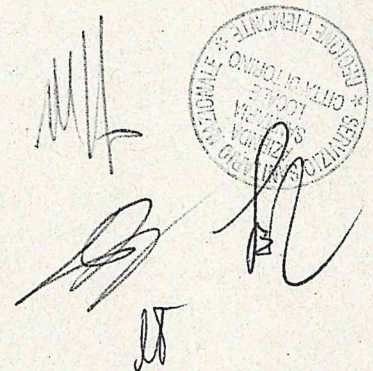
[Handwritten signatures and initials]

Prora NOV estratt.

[Handwritten signature]

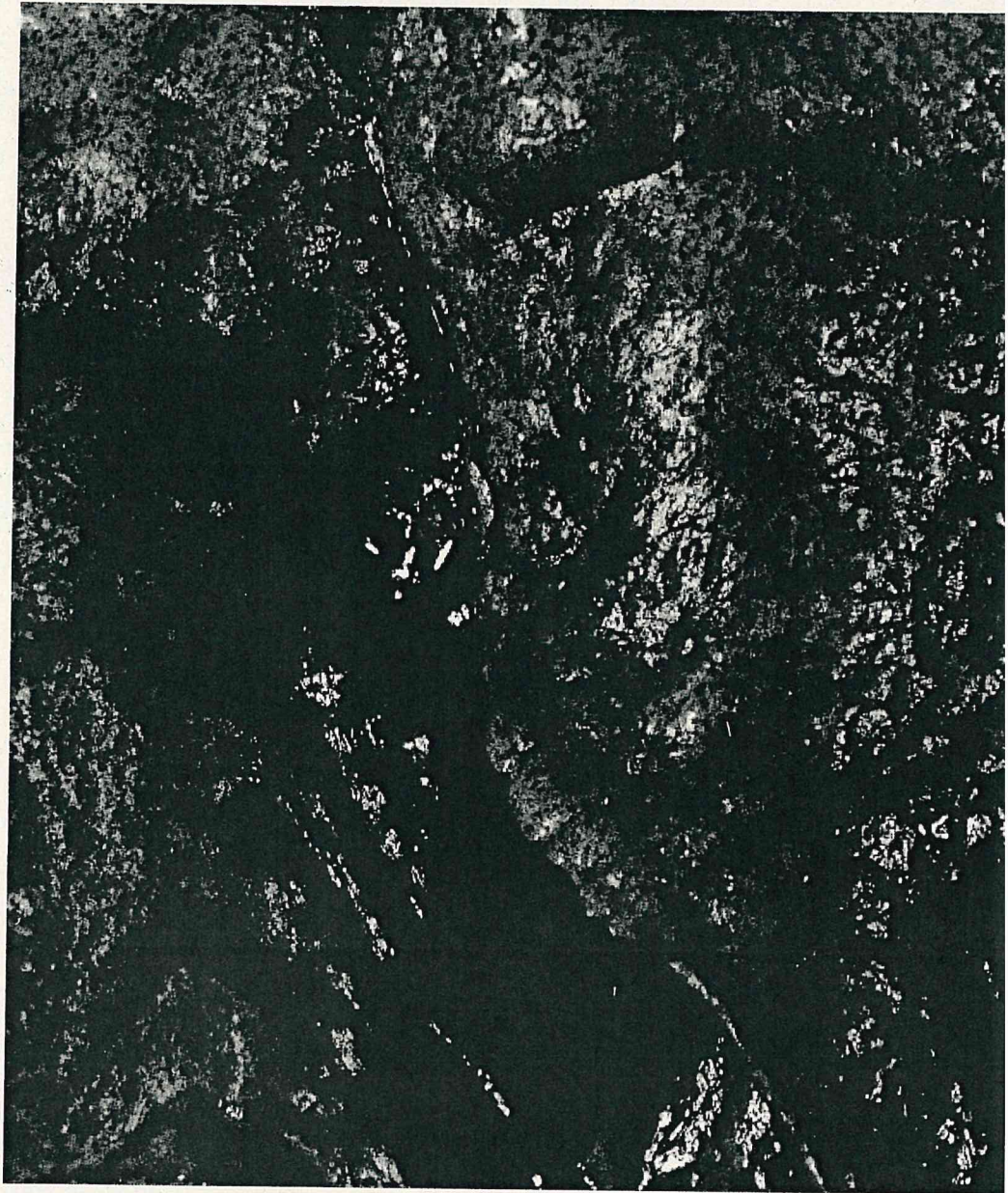
Nel corso di attività di controllo ufficiale di una impresa alimentare è preso in esame il piano di autocontrollo. Tenendo conto di quanto segue, identificare la deviazione eventuale, motivando ed indicando gli eventuali provvedimenti imponibili d'autorità.

E. Descrizione dei processi di produzione. All'interno di uno stabilimento riconosciuto di produzione di carni avicole sezionate, in grado di commercializzare solo localmente i propri prodotti, è collocato anche, nel rispetto igienico di layout, un punto di vendita delle produzioni avicole RTE con accesso pubblico dall'esterno. Le produzioni sono cedute sia in regime caldo sia in regime freddo, a seconda della richiesta del consumatore. Nel corso di audit, i veterinari ufficiali esaminando la documentazione di autocontrollo aziendale, rilevano che in tutto il piano di sicurezza alimentare non sono mai menzionati in alcun modo i processi termici effettuati all'interno dello stabilimento, e per le produzioni RTE (forni, girarrosto, ecc.).



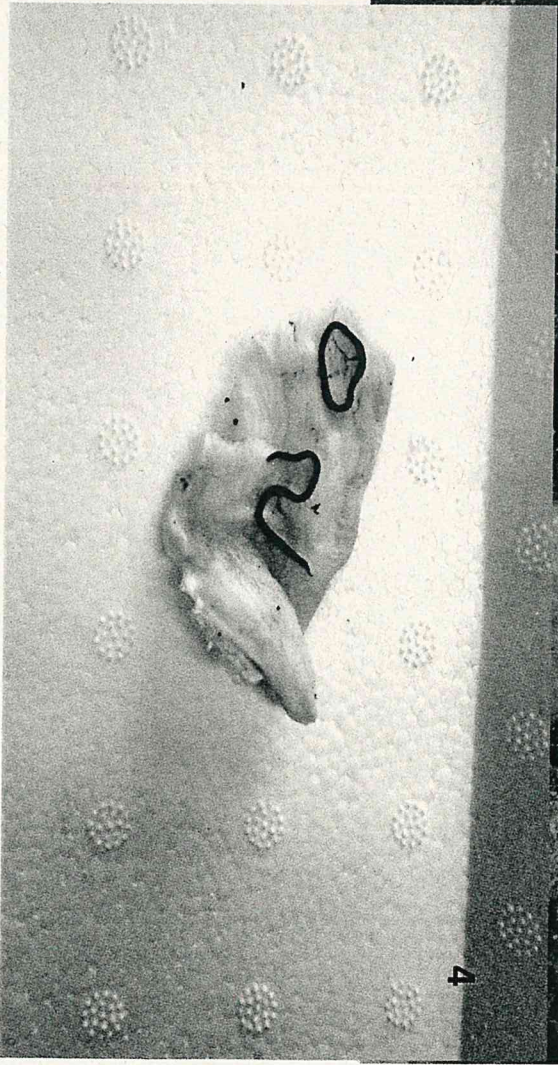
The bottom right of the page contains several handwritten signatures and a circular official stamp. The stamp is from the 'COMUNE DI PAVANETTO' and is signed by 'VETERINARIO UFFICIALE'. The signatures are in black ink and appear to be 'MF', 'B', and 'ST'.

Particolare di
polmone di
bovino adulto
(>5anni), allevato
in zona prossima
a centro urbano.
Quale diagnosi
anatomopatologi
ca e quale
giudizio
ispettivo?



[Handwritten signature]

PROVA N° 1

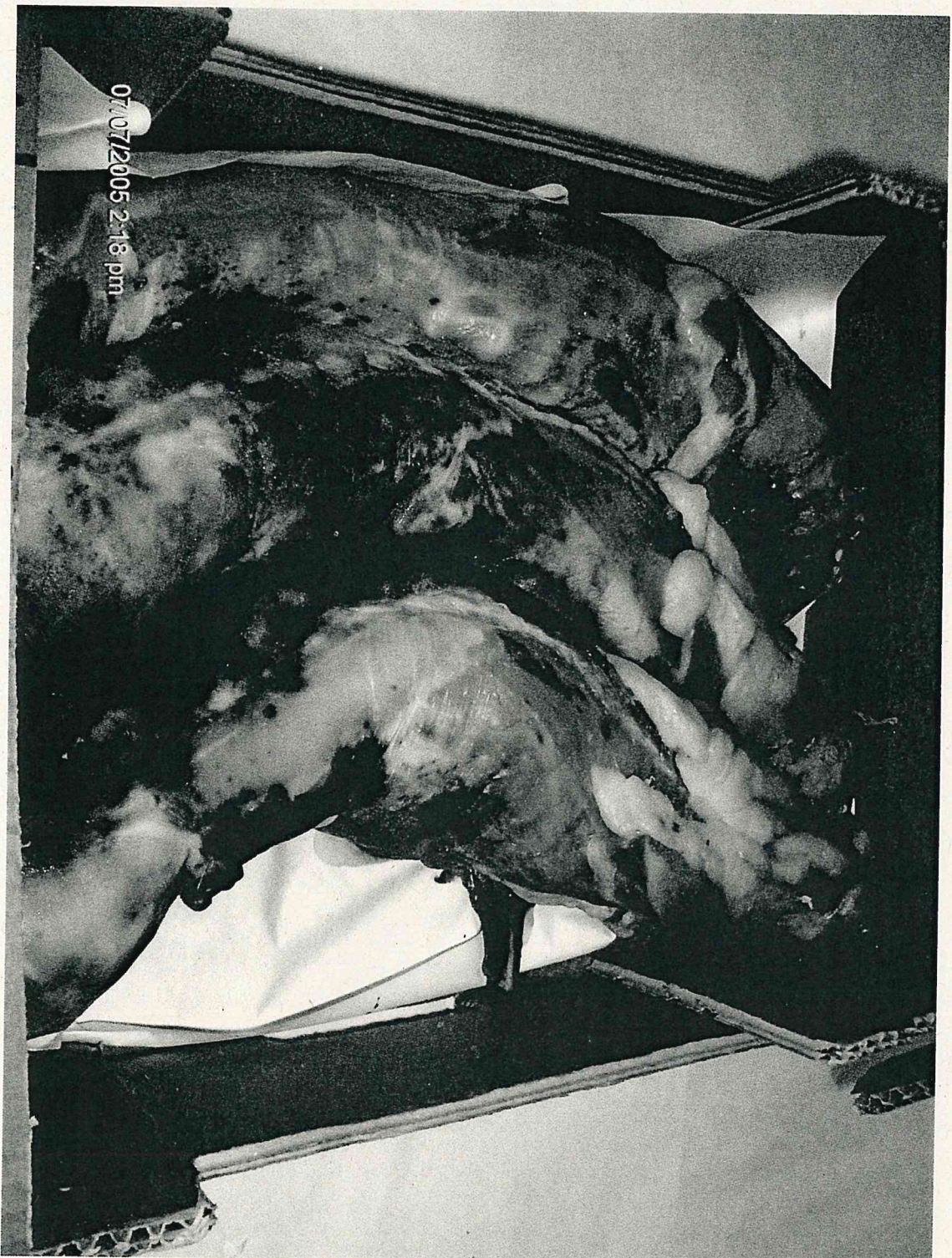


IDENTIFICARE I SEGUENTI PARASSITI

(mantenere la stessa numeraz in diapositiva)

Handwritten signature and a circular stamp from the University of Turin, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Parasitology and Entomology.

PROVA n°1



SP

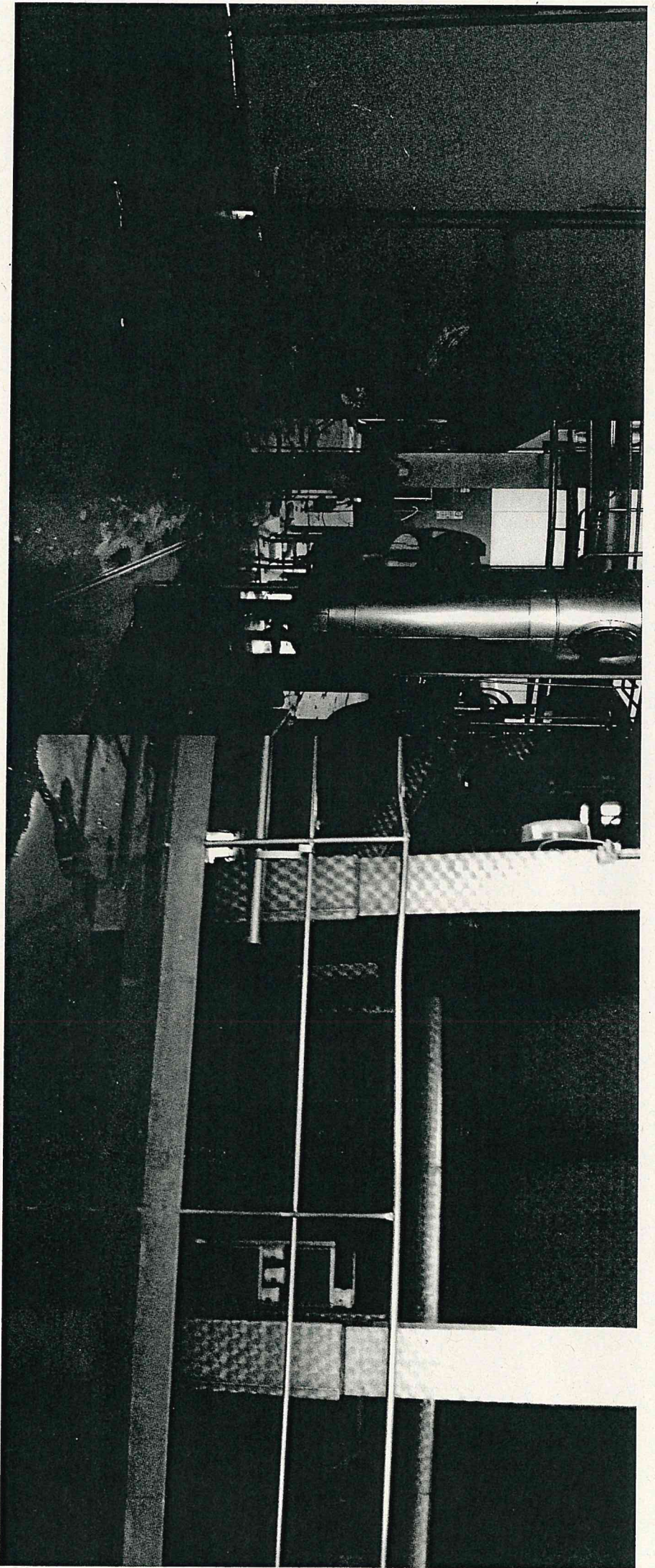
R

M

Carcasse di
coniglio
refrigerate
con
macchie
sparse di
colore viola
scuro.
Quale/i
causa/e?



PROVA N° 1



Quale/i non conformità?

14

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

