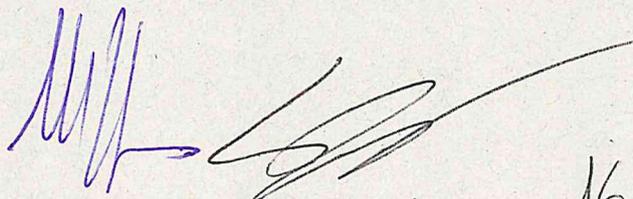


- 1) Ai sensi del Reg. CE 178/02 capo I art.3 p.14 per "pericolo" o "elemento di pericolo" si intende, oltre a ogni agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime anche: (risposta valutata o zero o 2 punti)
- 2) Nell'ordinamento nazionale vi sono due precise norme che regolano l'introduzione "nel territorio della repubblica" di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione disponendo che ne è "vietata l'introduzione ..." in caso di mancata rispondenza ai requisiti prescritti. Citare le norme e articoli compresi quelli che prevedono le sanzioni, avendo cura di elencare "in tema di quali requisiti" sono chiamati a rispondere gli "importatori" (coloro che presentano il prodotto sul territorio nazionale) (risposta valutata o zero o 2 punti)
- 3) Ai sensi del Reg. CE n°882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, quale è la definizione di verifica? (risposta valutata o zero o 2 punti)
- 4) Ai sensi del Reg. CE n°882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, quale è la definizione di ispezione? (risposta valutata o zero o 2 punti)
- 5) In che modo un esercizio di somministrazione si può approvvigionarsi di tagli anatomici di selvaggina cacciata (cinghiale) ? (risposta valutata o zero o 2 punti)
- 6) In ambiti societari complessi quali la distribuzione organizzata si fa uso costante delle deleghe. Nel settore alimentare la giurisprudenza ha fissato precisi capisaldi in merito sia al soggetto delegato sia alla forma e sia al contenuto della delega. Sinteticamente? (risposta valutata da 0 a 5 punti)
- 7) Il consumo di molluschi bivalvi è considerato uno dei principali responsabili di trasmissione all'uomo di malattie virali, batteriche e di intossicazioni. Le intossicazioni sono dovute a contaminazione di sostanze che accumulandosi nei molluschi bivalvi possono entrare nella catena alimentare umana. Elencare le sostanze responsabili di tali intossicazioni. (risposta valutata da 0 a 5 punti)
- 8) In caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello, ai sensi della normativa omunitaria, indicare da chi deve essere condotta la visita ante mortem e i relativi compiti. (risposta valutata o zero o 5 punti)
- 9) Ai sensi del Reg. CE n°1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, come indicato nelle LINEE GUIDA SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) gli operatori pianificano in anticipo l'abbattimento degli animali e le operazioni correlate e li effettuano in conformità delle procedure operative standard, in particolare per quanto riguarda lo stordimento e l'abbattimento, la relativa procedura cosa prevede? (risposta valutata da 0 a 5 punti)


16 ott 2019
Claudio P.

