

1) Cyanotossine sono in grado di provocare intossicazione negli esseri umani a quale livello di consumo di quale alimento? (risposta valutata o zero o 2 punti)

2) 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 Autorità competente? (risposta valutata o zero o 2 punti)

3) Ai sensi del Reg. CE n°178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, cosa si intende per rischio. (risposta valutata o zero o 2 punti)

4) Quale attività di monitoraggio sono previste nella sorveglianza delle EST ovi-caprine al macello. (risposta valutata o zero o 2 punti)

5) Ai sensi del Reg. CE n.1069/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) cosa si intende per «sottoprodotti di origine animale»? (risposta valutata o zero o 2 punti)

6) In poche righe spiegare il significato che il diritto alimentare attribuisce a "adulterazione" - "contraffazione" - "alterazione" avendo cura di precisare per quale/i di queste nozioni è necessaria imprescindibilmente (perché sì concreti/no) l'azione diretta umana. (risposta valutata da 0 a 5 punti)

7) Ai sensi del Reg. CE n°854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, indicare almeno 10 (dieci) motivi per i quali le carni sono dichiarate non idonee al consumo umano. (risposta valutata da 0 a 5 punti)

8) Ai sensi del Reg. CE n°854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, la macellazione degli animali che si sospettano affetti da una malattia o condizione che può incidere negativamente sulla salute umana o degli animali è consentita a quali condizioni e di che cosa può fare il veterinario per completare l'ispezione post mortem? (risposta valutata da 0 a 5 punti)

9) Descrivere le variazioni che, intervenendo nel tempo, possono modificare la classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti. (risposta valutata da 0 a 5 punti)

16 ott 2019
Quaranta B

