
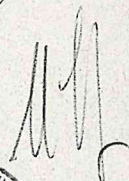




Nel corso di attività di controllo ufficiale di una impresa alimentare è preso in esame il piano di autocontrollo. Tenendo conto di quanto segue, identificare la deviazione eventuale, motivando ed indicando gli eventuali provvedimenti imponibili d'autorità.

A. Trattamenti di pastorizzazione in un impianto di produzione di manzo affumicato commercializzato sottovuoto e con shelf life di sessanta giorni. Durante l'audit, prendendo in considerazione il piano di sicurezza alimentare i veterinari ufficiali si rendono conto che nel piano HACCP non sono assolutamente documentati i criteri in base ai quali sono stati definiti i parametri per il trattamento di pastorizzazione (apparentemente fondato su valutazioni empiriche); in particolare, non sono disponibili curve di penetrazione del calore prodotte sperimentalmente negli stessi impianti, comprendenti il calcolo della efficacia del trattamento termico in termini di valore F71 (o VP71). Quale/i è/sono la/e deviazione/i, rispetto ai principi HACCP oppure alle buone pratiche di igiene o di produzione, ipotizzata/e e rispettivamente quale raccomandazione/i o prescrizione/i è/sono poste in essere nei confronti dell'OSA.

meus
envelope

Amor Mio

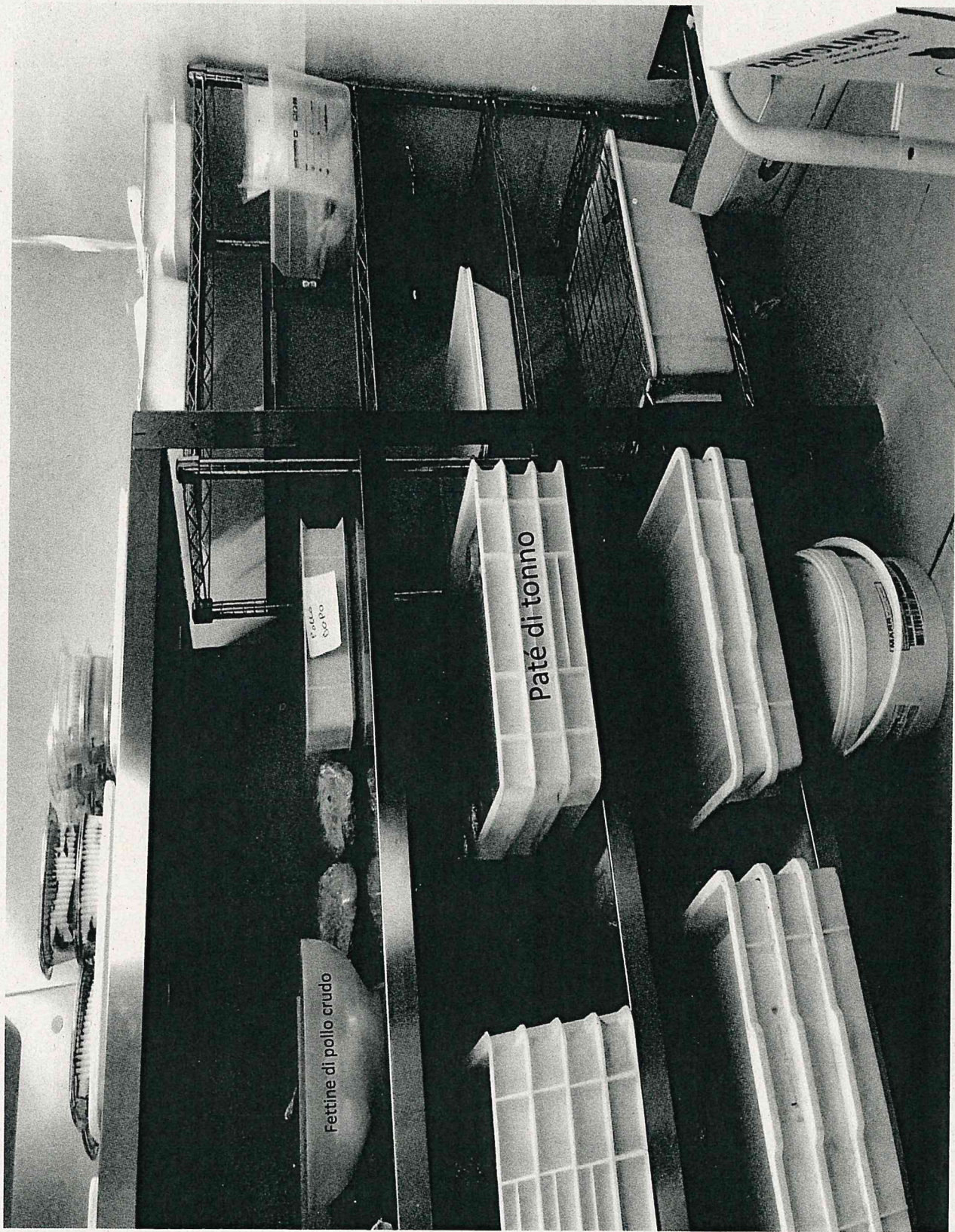
Vale a pena acompanhar a frequência

Amor Mio

PROVA n°2

In sede di controllo ufficiale (impresa che produce e somministra alimenti di origine animale), si ispeziona la cella di refrigerazione a lato.

Considerazioni motivate



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Circular stamp: AGENZIA SANITARIA NAZIONALE - SERVIZIO VETERINARIO]

PROVA N° 2

Riconoscimento di
specie/organo, diagnosi
anatomopatologica e
giudizio ispettivo



[Handwritten signature]



[Small handwritten mark]

PROVA No 2



12

Di che pesce si tratta e
quale peculiarità ha
questo pesce?

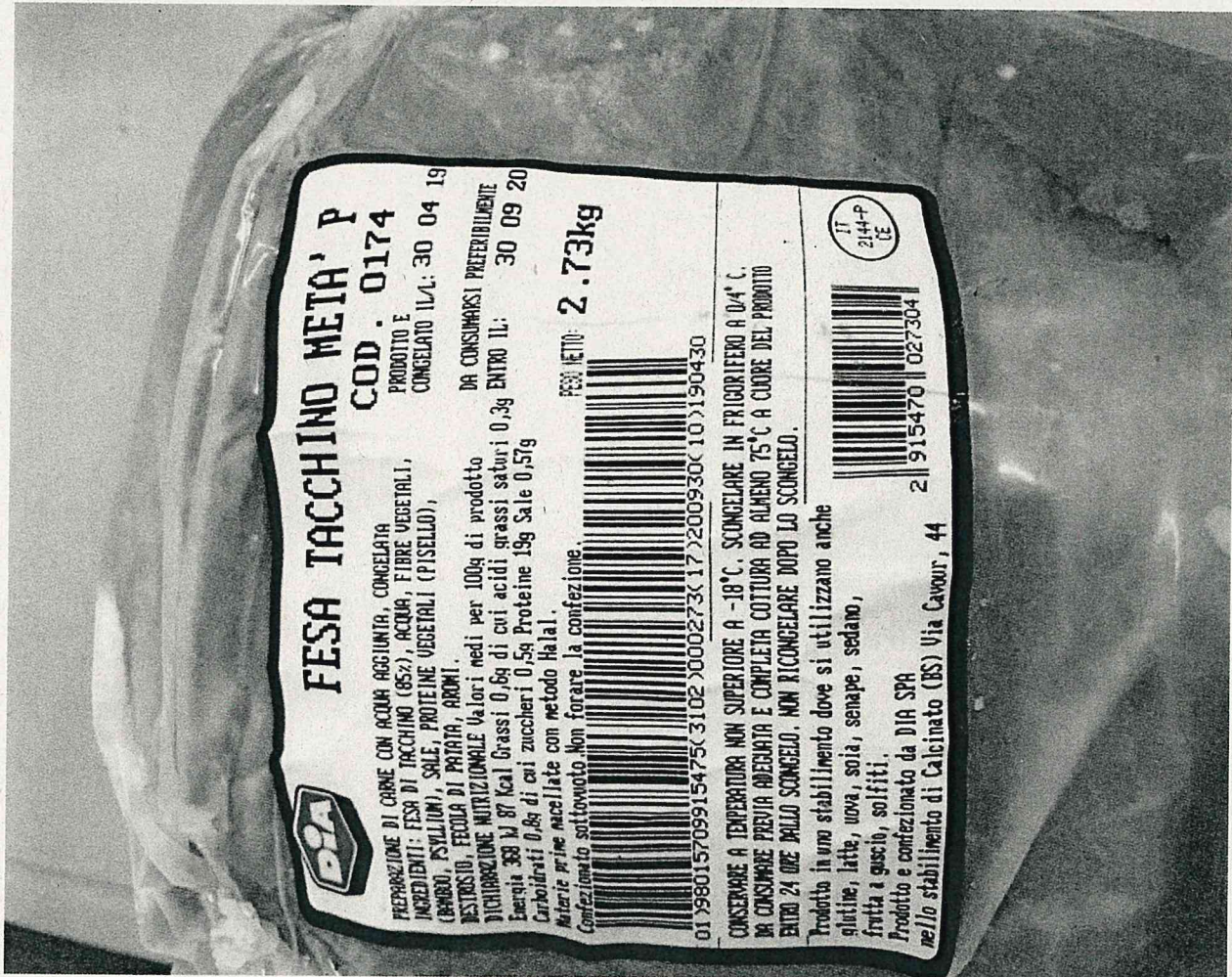


SS

[Handwritten signature]

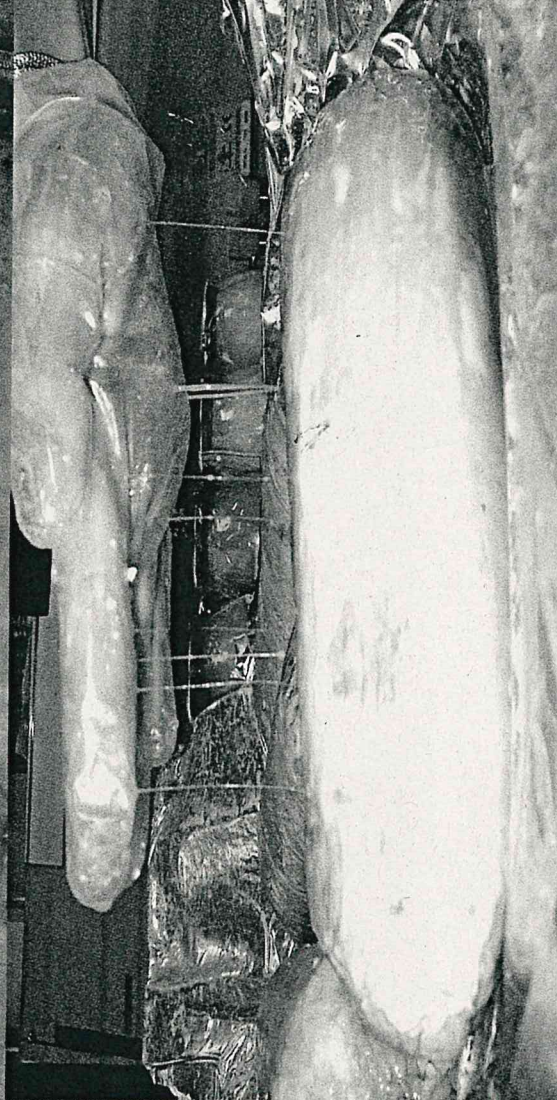
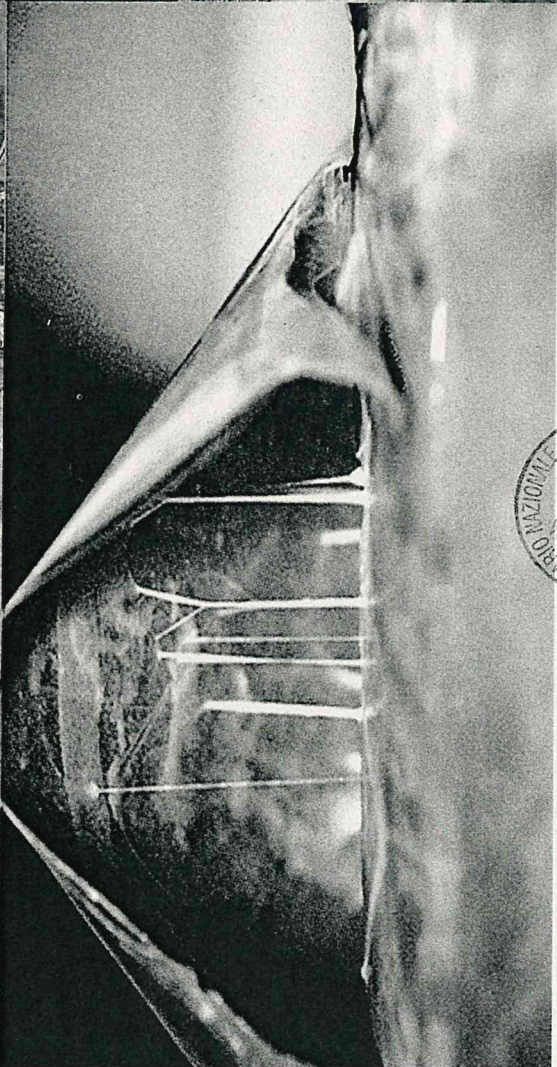
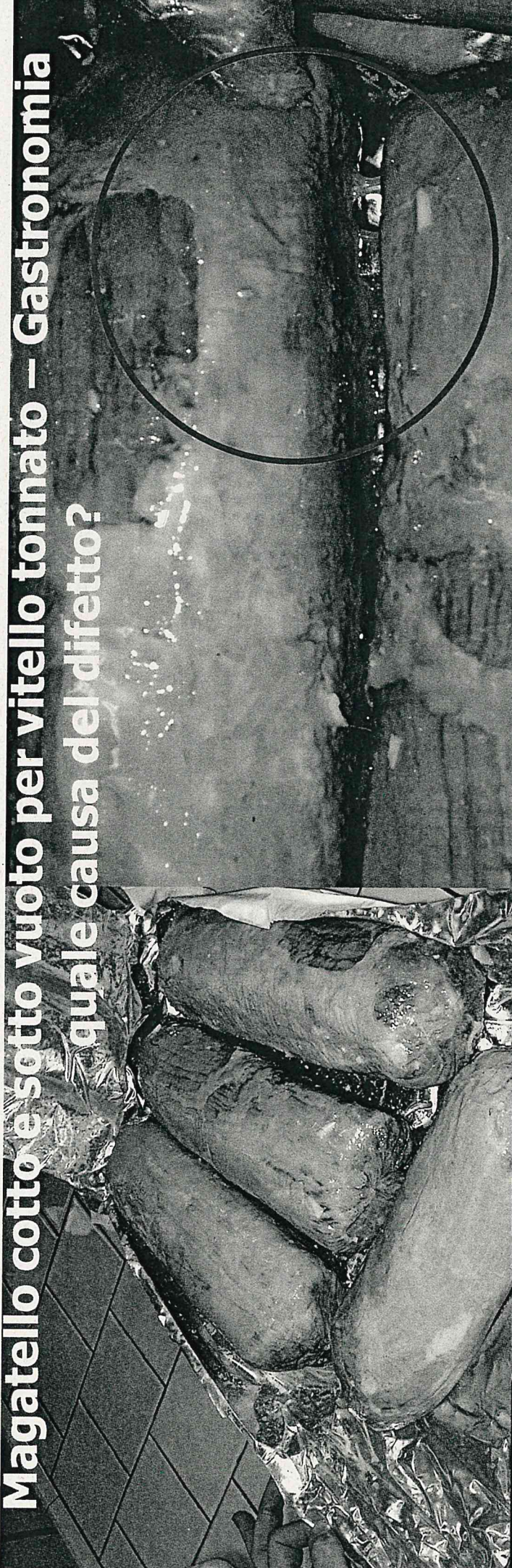
PROVA N° 2

Banco di
vendita self
service «gelo»
di GDO.
Valutare
l'etichetta a lato



PROVA N°2

Magatello cotto e sotto vuoto per vitello tonnato – Gastronomia quale causa del difetto?



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]