

PROVA N°3

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 prelevando (cinque aliquote ex DPR327/80) "carne tritata bovina" per la ricerca di additivi non consentiti. La carne per un totale di Kg. 4,00, prodotta nel laboratorio annesso alla macelleria dal macellaio, era esposta in una vaschetta di acciaio posta vetrina del banco macelleria affidato in gestione a AZZURRO Danilo, macellaio, unico addetto. Questi, a verbale ha confermato di aver preparato da solo la macinata due ore prima del prelievo e che si tratta di carne bovina. La temperatura della carne misurata al core era di 4°C. Sono stati prelevate cinque aliquote di 250 grammi cadauna. La restante carne tritata è stata posta in sequestro ex art. 20 DPR 327/80, in quanto presentava un colore anomalo (eccessivamente rosso). In data 2 novembre 2019 perviene referto ufficiale non conforme per la presenza di solfiti in quantità 1082 mg/KG+/-197.

**PREDISPORRE SINTETICI PROVVEDIMENTI**



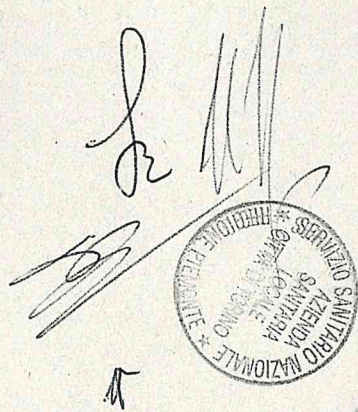
*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten initials]*

move you  
white

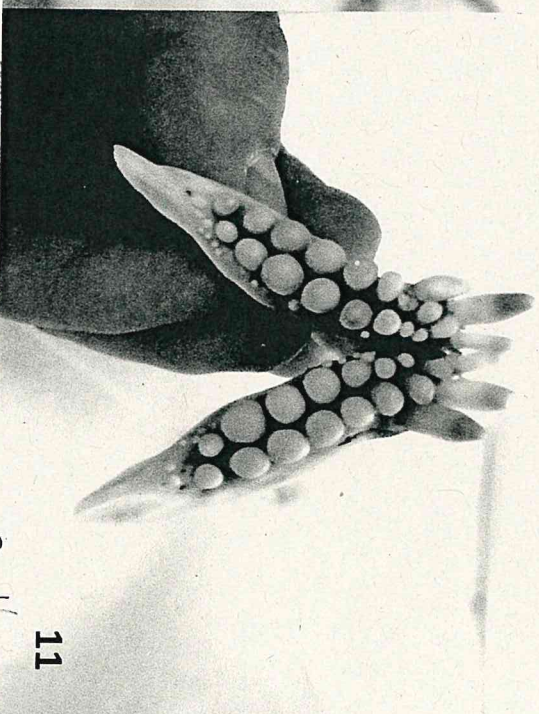
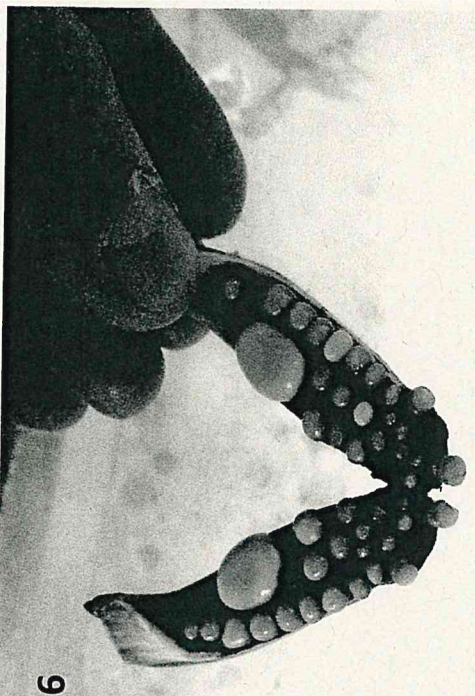
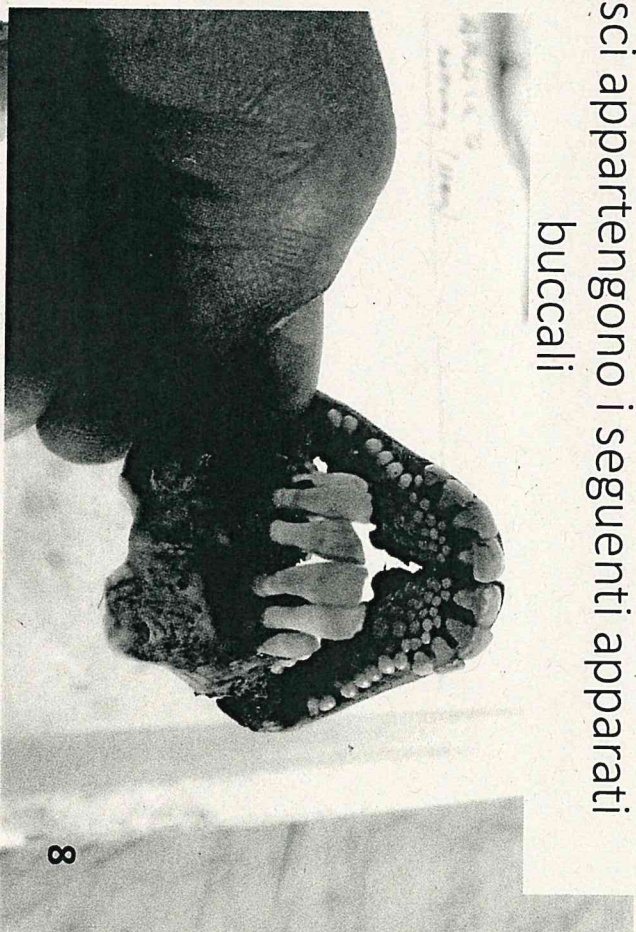
Anders Lewis

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.

B. Controllo della catena del freddo nella linea di produzione di una impresa alimentare riconosciuta. Nella linea di produzione di vitello tonnato di una gastronomia industriale, la dosatrice della salsa tonnata non è termostata (i controllori ufficiale rilevano che la salsa è lavorata in grandi quantità, con largo anticipo, posta in un silos in acciaio, e ivi permane a temperatura ambiente per tutto il periodo dell'approntamento delle vaschette in polistirolo poi sottoposte a filmatura plastica). Solo alla fine del confezionamento le vaschette entrano in cella di stoccaggio. 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

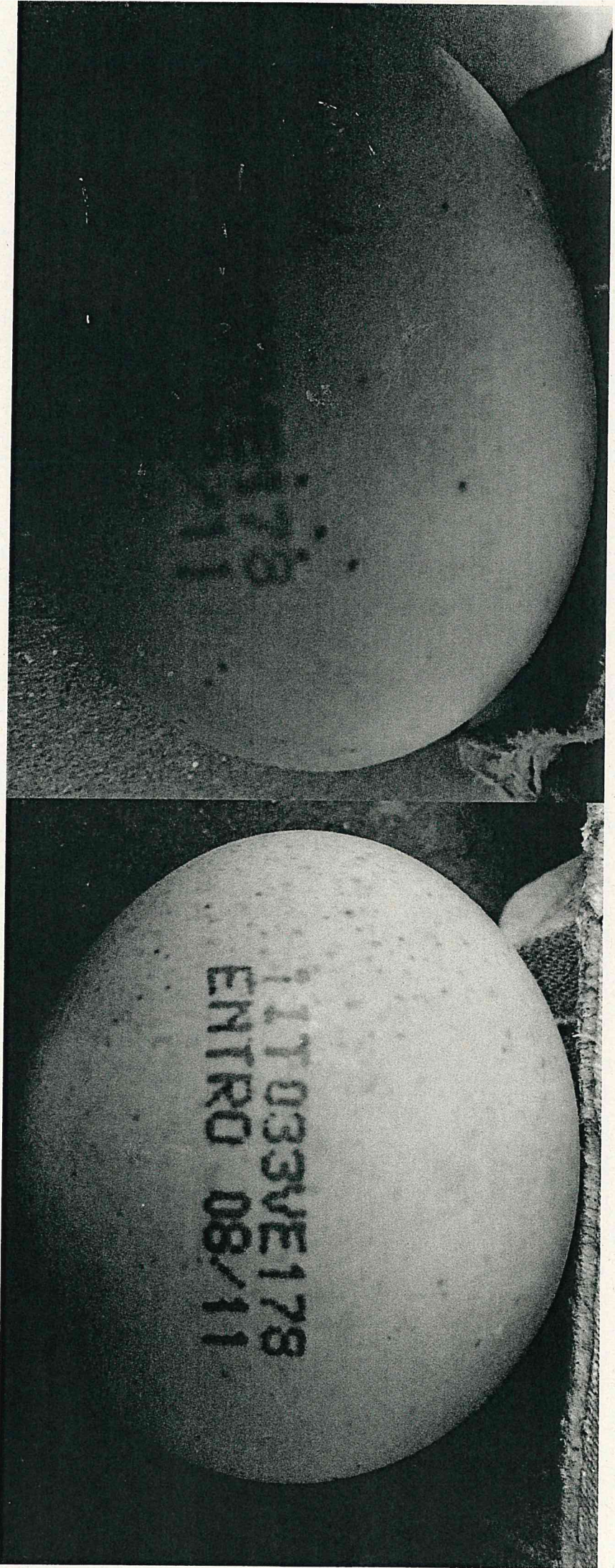
  
SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE  
AZIENDA SANITARIA LOCALE  
CANTONIERA REGIONALE  
ELETTORALE

A quali pesci appartengono i seguenti apparati buccali



*[Handwritten signature]*

PROVA N°3

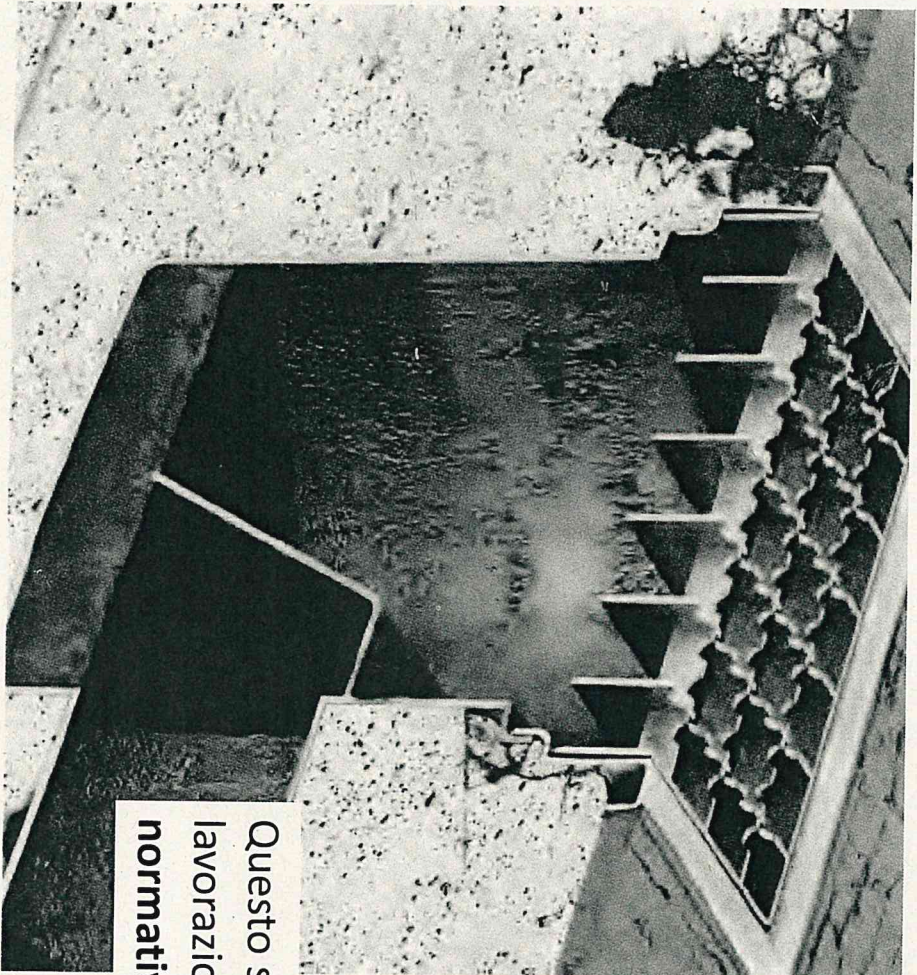


**Decodificare il seguente codice  
identificativo**

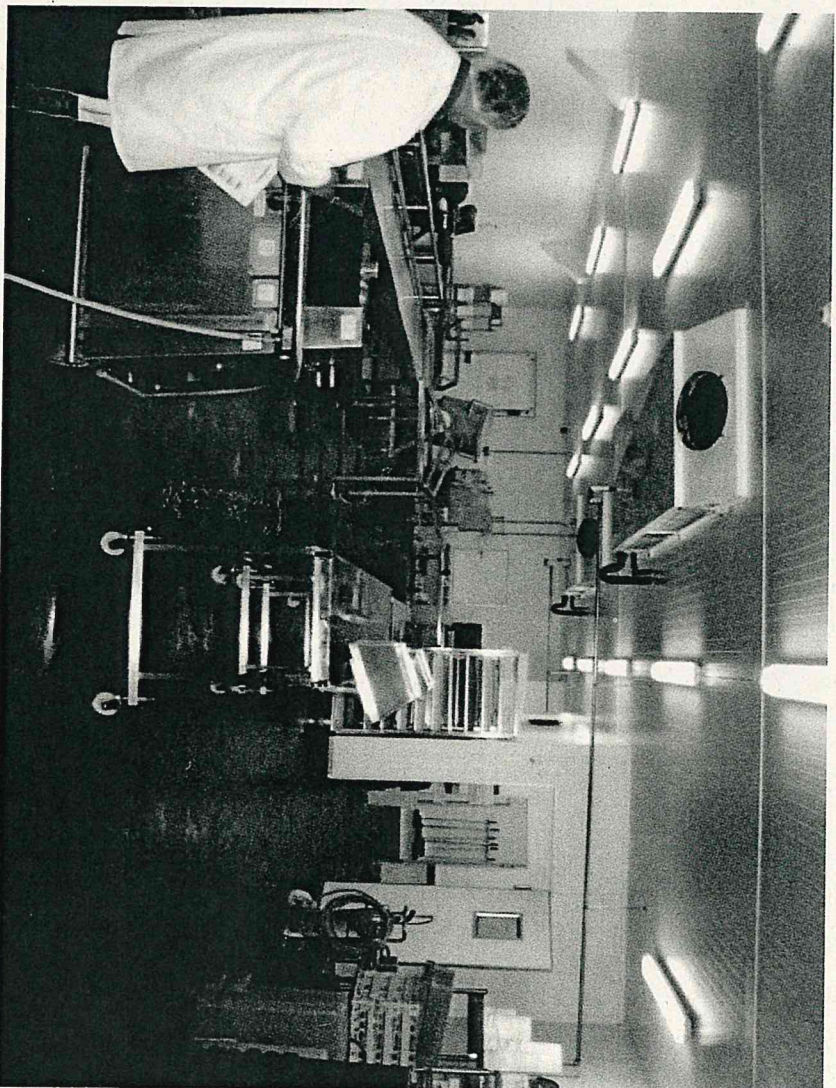


*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



Questo scarico, sistemato in mezzo alla pavimentazione della sala di lavorazione carni come nella foto a destra è coerente con la normativa del pacchetto igiene? motivare



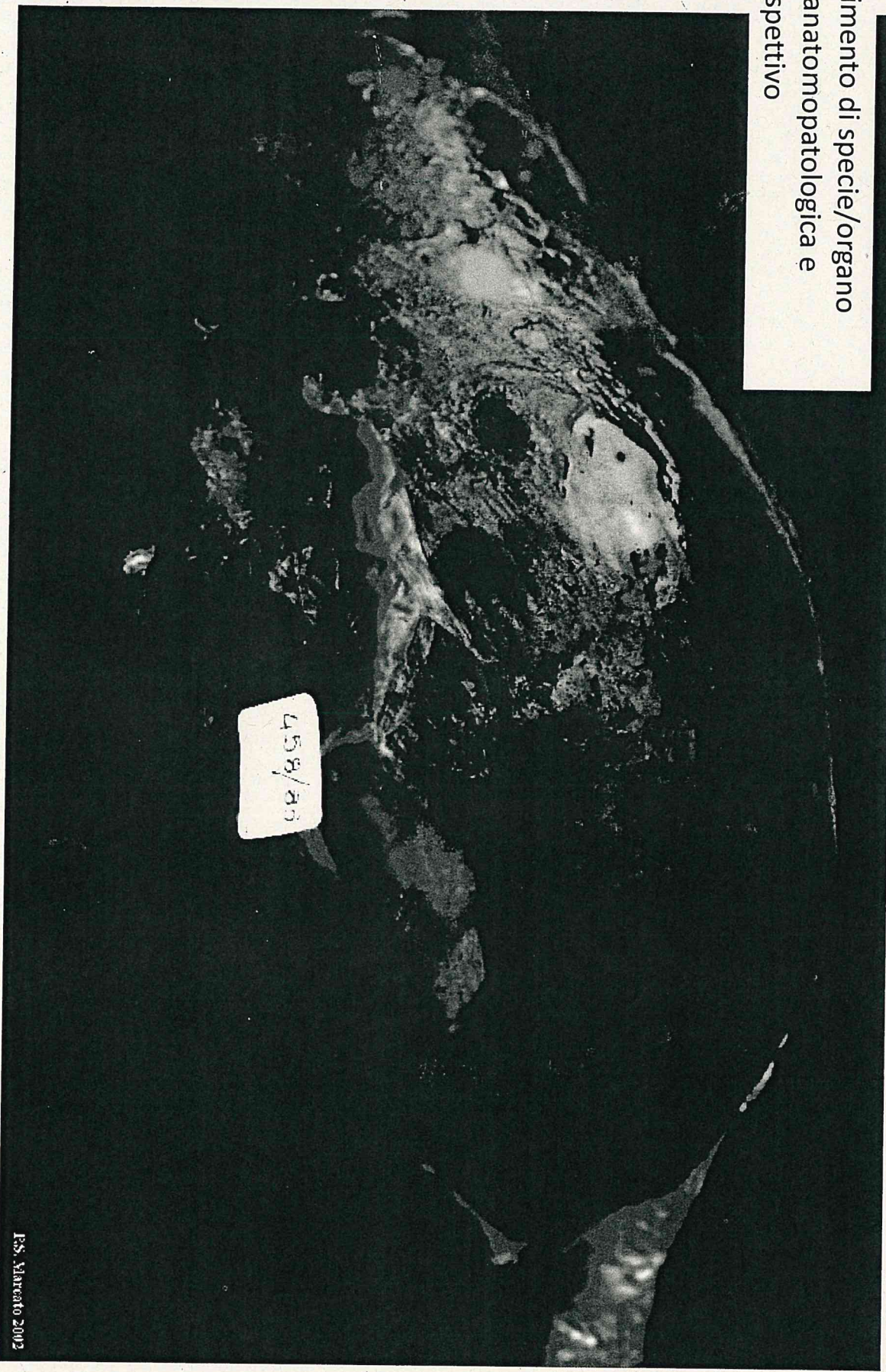
*[Handwritten signature]*



*[Handwritten mark]*

PROVA N°3

Riconoscimento di specie/organo  
diagnosi anatomopatologica e  
giudizio ispettivo



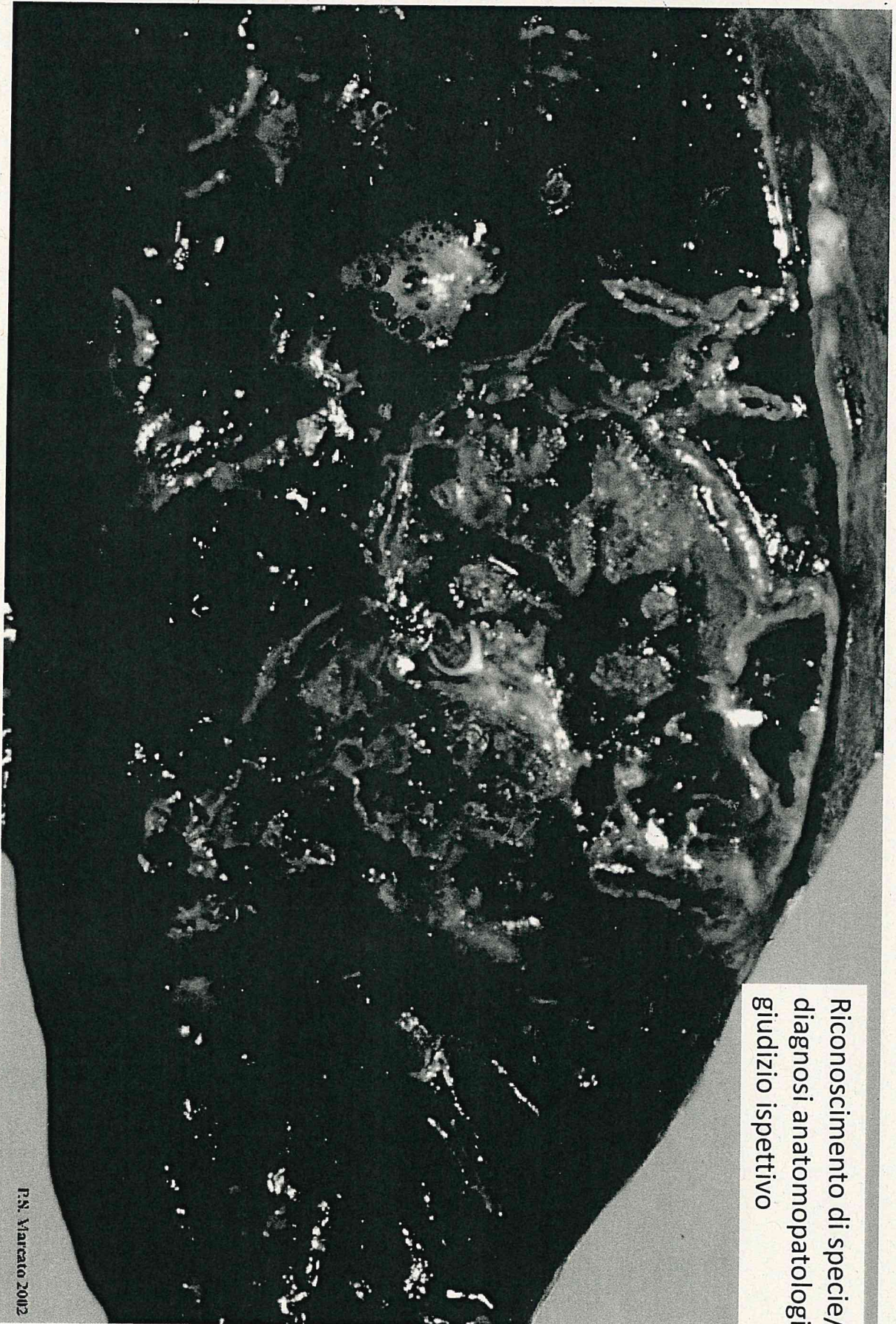
I.S. - Mercato 2002



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

FREDDA N°3



Riconoscimento di specie/organo.  
diagnosi anatomopatologica e  
giudizio ispettivo

P.S. Varrato 2002



*M*

*Handwritten signature*