

QUESTIONARIO

A

- 1) La normativa comunitaria fissa dei limiti relativi all'Istamina per i seguenti prodotti:
 - Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina
 - Prodotti della pesca e prodotti della pesca che hanno subito un trattamento enzimatico di salamoia ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina
 - Prodotti della pesca e prodotti della pesca che hanno subito un trattamento enzimatico di salamoia ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina e salse di pesce prodotte mediante fermentazione dei prodotti della pesca
- 2) Fra le specie tossiche per le quali vige il divieto di commercializzazione rientrano le specie appartenenti alle seguenti famiglie:
 - Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae
 - Tetraodontidae, Diodontidae
 - Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae e Gempylidae
- 3) Il Reg. 2074/2005 stabilisce limiti di ABVT per:
 - tutte le specie ittiche per le quali è stata stabilita una denominazione commerciale
 - alcune specie di interesse commerciale
 - per tutte le specie a carni bianche
- 4) Fra i prodotti ittici che devono essere congelati ad una temperatura non superiore a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ in ogni parte della massa per almeno 24 al fine di eliminare eventuali larve di parassiti anisakidi rientrano:
 - I prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi e quelli marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.
 - I prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi
 - I prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi, quelli marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi e quelli che devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i $60\text{ }^{\circ}\text{C}$
- 5) L'OSA che intende applicare il trattamento di congelamento ai fini della bonifica deve:
 - Dotarsi di idonea apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno -20°C ed utilizzarla specificatamente per effettuare il trattamento
 - Utilizzare un qualsiasi congelatore già in uso assicurandosi che il prodotto venga mantenuto ad una temperatura non superiore a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ in ogni parte della massa per almeno 24 h
 - Sottoporre al trattamento soltanto prodotti pescati in mare
- 6) Fra i principali fattori che limitano la conservabilità dei prodotti della pesca sono da ricordare:
 - Scarsa acidificazione del muscolo post-mortem associata ad elevati livelli di composti azotati non proteici ed acqua a livello muscolare
 - Scarsa acidificazione del muscolo post-mortem associata a bassi livelli di composti azotati non proteici ed acqua a livello muscolare
 - Elevati livelli di composti proteici ed acqua a livello muscolare
- 7) I colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono:

- essere chiusi e non essere re-immessi in acqua da quando lasciano il CSM fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale
- essere e restare chiusi da quando lasciano il CSM fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale
- essere chiusi e non essere re-immessi in acqua da quando lasciano il CSM fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale a meno che l'attività al dettaglio non sia annessa ad uno stabilimento riconosciuto come centro di spedizione

8) Quando l'Autorità Competente chiude una zona di produzione a causa della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, affinché la zona possa essere riaperta sono necessari:

- almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 24 ore
- almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore
- almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti separati da un intervallo di almeno 1 settimana

9) I Molluschi eduli lamellibranchi (MEL) raccolti presso una zona di classe A possono essere direttamente destinati al consumo umano:

- Previo passaggio in un centro di spedizione che effettua il confezionamento e l'apposizione del "marchio di identificazione" senza il quale non è possibile la loro commercializzazione
- Solo in seguito ad un processo di depurazione di durata variabile a seconda della specie
- Direttamente a patto che il responsabile della vendita al dettaglio conservi i documenti di registrazione per almeno 60 gg

10) I prodotti della pesca rimangono primari anche dopo:

- La macellazione, il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione, la refrigerazione e la collocazione in contenitori per il trasporto a livello di produzione primaria
- La macellazione, il dissanguamento e la filettatura
- La filettatura ed il confezionamento

11) Per macellazione si intende:

- l'abbattimento degli animali destinati all'alimentazione umana
- l'abbattimento degli animali d'allevamento
- l'abbattimento effettuato attraverso l'utilizzo di una sistema che segua i principi del benessere animale

12) La definizione normativa di carne comprende:

- tutte le parti commestibili degli animali compreso il sangue
- tutte le parti commestibili degli animali ad eccezione del sangue
- tutte le parti commestibili degli animali ad eccezione delle frattaglie

13) Sino al completamento dell'ispezione *post mortem* le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono:

- essere identificabili come appartenenti a una data carcassa e non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione *post mortem*

- essere identificabili come appartenenti a una data carcassa e non venire a contatto con superfici di lavoro
- non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem

14) Che cosa sono le ICA?

- Informazioni sulla Catena Alimentare
- Informazioni sulla Carcassa Animale
- Informativa sulla Circolazione di Animali

15) Dopo l'eviscerazione le carcasse dei volati da cortile devono:

- essere refrigerate appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C
- essere refrigerate appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C, salvo nel caso di sezionamento a caldo
- essere sottoposte refrigerate appena possibile a una temperatura non superiore a 6 °C

16) Parlando di miele: il corretto quantitativo di questa matrice per ciascuna aliquota di campionamento, secondo il PNR?

- 10 gr
- 100 gr
- 500 gr

17) Qual è la matrice per la ricerca del CAF, sostanza inclusa nell'Allegato IV del Reg. 2377/1990/CE?

- Muscolo
- Siero di sangue
- Fegato

18) Secondo il Decreto del Ministero della Salute nr. 206/96, il metabisolfito di Sodio (E223) può essere usato, come additivo, nel pesce fresco?

- Sì
- No
- Sì, ma entro un certo limite

19) Secondo il Reg. 2073/2005/CE negli alimenti per i lattanti qual è il limite consentito per le enterobatteriacee?

- Assente in 10 gr
- Assente in 25 gr
- Presente in 10 gr

20) Secondo il Reg. 142/2011/CE i contenitori per la raccolta dei SOA (Sottoprodotti di Origine Animale) di CAT. 1, come devono essere identificati?

- Mediante striscia inamovibile di colore nero
- Mediante striscia inamovibile di colore giallo
- Mediante striscia inamovibile di colore verde

21) I nitriti sono additivi che si usano per inibire la crescita di:

- muffe
- *Lysteria monocytogenes*
- Clostridi

22) L'aflatossina che si ritrova nel latte a maggior concentrazione è:

- M1
- B1
- G1

23) I sintomi di quale tipologia di malattia a trasmissione alimentare sono, mediamente, i più rapidi ad insorgere?

- Intossicazione
- Tossinfezione
- Infezione enterotossica

24) Quale di questi microrganismi è responsabile di patologie con una più elevata mortalità in persone sane?

- Salmonella
- *Campylobacter jejuni*
- *Clostridium botulinum*

25) Nei bovini, quale organo si esamina durante la visita *post mortem* per valutare l'eventuale utilizzo illecito di corticosteroidi a scopo zootecnico?

- Trachea
- Timo
- Prostata

26) A quali condizioni ambientali deve essere mantenuta la coscia di suino subito dopo la salagione per la produzione di prosciutto?

- Alta umidità, temperatura di refrigerazione
- Bassa umidità, temperatura di refrigerazione
- Bassa umidità, temperatura al di sopra dei 15°C

27) L'European Food Safety Authority (EFSA) può:

- Emanare leggi
- Produrre opinioni scientifiche
- Richiedere controlli ufficiali su prodotti in arrivo da paesi terzi

28) L'esame istologico per il controllo dell'utilizzo illecito di ormoni a scopo zootecnico, secondo il Piano Nazionale Residui (PNR), si può effettuare su:

- Ipofisi
- Rene
- Ghiandola bulbo uretrale

29) Di quale prodotto l'importazione in Europa dalla Cina è vietata?

- Lingue d'anatra glassate
- Prodotti ittici disidratati
- Meduse in salamoia

30) La pastorizzazione ha la funzione di:

- Abbattere i patogeni
- Eliminare tutte le forme vegetative dei batteri
- Abbattere le forme di resistenza batteriche

31) Quanti sono i Dipartimenti del Ministero della Salute?

- 2
- 3
- 4

32) Qual è il limite consentito di Mercurio, per il Reg. 1881/2006/CE e succ. mod., nel pesce spada?

- 1 mmg/kg
- 0,7 mmgr/Kg
- 0,5 mmgr/Kg

33) Qual è la temperatura di congelazione corretta?

- 18°C
- 22°C
- 15°C

34) Per il Reg. 2073/2005/CE e succ. mod. quali sono i limiti della Salmonella spp nei prodotti di a base di carne di pollame?

- Presenza in 10 gr.
- Assenza in 10 gr.
- Assenza in 25 gr.

35) Quanti sono, in Italia, i Pif autorizzati per l'ingresso di ungulati vivi a scopo commerciale?

- tutti
- nessuno
- solo alcuni