



CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER L'ASSUNZIONE, A TEMPO INDETERMINATO, DI N. 2 DIRIGENTI SANITARI VETERINARI – APPARTENENTI ALL'AREA DELL'IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI – DISCIPLINA DI IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI, DA ASSEGNARE ALLA S.C. "IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE", PRESSO L'AZIENDA USL DELLA VALLE D'AOSTA.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Prova scritta: appropriatezza, conoscenza dell'argomento e capacità di sintesi
durata massima della prova: 90 minuti.

Prova pratica: descrizione delle attività e provvedimenti relativi a casistiche di non conformità
durata massima della prova: 60 minuti.

Prova orale: esposizione chiara, esaustiva e sintetica dell'argomento
durata massima della prova: 15 minuti.

PROVA SCRITTA

PROVA SCRITTA N. 1 (prova estratta):

- 1) Macellazione Speciale d'Urgenza: caratteristiche, normativa e modalità di effettuazione**
- 2) ANISAKIS nei prodotti della pesca: il candidato illustri brevemente la gestione del pericolo Anisakis nei prodotti della pesca.**
- 3) Il candidato, valutate le caratteristiche intrinseche, illustri i principali rischi igienico-sanitari (microbiologici e fisici) per il consumatore per il seguente prodotto O.A.**

LARDO D'ARNAD Dop, podotto di salumeria stagionato almeno 3 mesi nei tradizionali doils in legno ed ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini di almeno nove mesi; all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm di lardo.

ESTRATTO DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Art. 3 (materie prime) Nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia composta da acqua e sale, aglio, lauro, rosmarino e salvia con l'eventuale presenza di altre erbe aromatiche ed eventualmente spezie non macinate quali ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, bacche di ginepro...

PROVA SCRITTA N. 2:

- 1) AFLATOSSINE - Il candidato faccia le sue considerazioni e illustri il quadro normativo relativo e gli eventuali provvedimenti e prescrizioni per l'OSA nel caso di ricerca di Aflatossina M1 in latte di caseificio pluriconferitore con il seguente esito di positività delle caldaie:

Caldaia 1 Aflat. > 80 ppm

Caldaia 2 Aflat. 55 ppm

Caldaia 5 Aflat. 43 ppm

- 2) Il candidato, valutate le caratteristiche intrinseche, illustri i principali rischi igienico-sanitari (microbiologici e fisici) per il consumatore per il seguente prodotto O.A.

TOMA DI GRESSONEY P.A.T. - formaggio a latte crudo, semigrasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura, (forme di 2-6 kg, stagionatura minima 60 giorni)

ESTRATTO DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Art. 3 comma 1 (Materie prime). Il formaggio è prodotto con latte crudo di vacca e con possibili aggiunte di latte di capra e/o di pecora per non più del 10 %. E' consentito l'uso di spezie ed erbe aromatiche secondo gli usi leali e costanti,...etc. etc. etc.

Art. 4 (Metodo di elaborazione e tipologie di prodotto) Il latte idoneo alla produzione di "Toma di Gressoney" matura per almeno 12 ore in bacinelle poste in acqua fredda o in apposite vasche, per essere sottoposto a scrematura per affioramento o a seguito di scrematura meccanica. Il latte di cui al comma 1, proveniente da una o più mungiture, è posto in caldaia con la possibilità dell'aggiunta di latte intero dell'ultima mungitura.

- 3) ALLERTE ALIMENTARI: Il candidato illustri come ci si comporta nel caso di un'allerta alimentare e cosa si intende per procedura di ritiro dal mercato e procedura di richiamo dal mercato

PROVA SCRITTA N. 3:

- 1) CERTIFICAZIONE PER L'EXPORT di prodotti lattiero-caseari: descrivere le modalità pratiche di certificazione.

- 2) Il candidato, valutate le caratteristiche intrinseche, illustri i principali rischi igienico-sanitari (microbiologici e fisici) per il consumatore per il seguente prodotto O.A.

FONTINA DOP formaggio grasso a pasta semicotta (T° max 48°C), crosta NON edibile, fabbricato con latte intero di bovine solo di razza Valdostana, proveniente da una sola mungitura (forme di 7,5-12 kg, stagionatura minima 80 giorni).

- 3) Descrivere le variazioni che, intervenendo nel tempo, possono modificare la classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento, sia in senso positivo che negativo, e illustrare le conseguenze pratiche della modifica del rischio.

PROVA PRATICA

PROVA PRATICA n. 1:

- 1) E. COLI STEC - Campionamento di formaggio stagionato > 60 gg (fontina) per la Ricerca di STEC: il candidato illustri i criteri di interpretazione del Rapporto di Prova, considerazioni ed eventuali provvedimenti e prescrizioni per l'OSA in caso di esito sfavorevole.
- 2) ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE: Il candidato illustri lesioni, provvedimenti e le eventuali prescrizioni per l'OSA nel caso di lesioni riferibili a Cisticercosi in macello bovino.

PROVA PRATICA n. 2 (prova estratta):

- 1) Modalità di verifica dell'efficacia dello stordimento nella macellazione di bovini, ovi-caprini e suini.
- 2) Il candidato esprima le sue valutazioni, considerazioni, eventuali provvedimenti e prescrizioni per l'OSA, nel seguente caso pratico di analisi con Rapporto di Prova dell'IZS:
Piano: PCR/P (ex PRIC) - Criteri di Sicurezza Alimentare – RE 2073/2005/CE e smi
Matrice campionata: Gorgonzola, refrigerato Prelevato in fase di distribuzione al consumatore
Analisi unica ed irripetibile; 1 aliquota con 5 unità campionarie.

PROVE ESEGUITE					
Prova Accreditata	1	2	3	4	5
Listeria monocytogenes PCR Real Time <i>Prova Accreditata</i> AFNOR BRD 07/10 – 04/05	Non rilevabile in 25 g	Non rilevabile in 25 g	Non rilevabile in 25 g	Rilevato in 25 g	Non rilevabile in 25 g
Listeria monocytogenes Microbiologica <i>Prova Accreditata</i> ISO11290-2:2017	<10 u.f.c./g	<10 u.f.c./g	<10 u.f.c./g	<10 u.f.c./g	<10 u.f.c./g
Attività dell'acqua (Aw) Punto di rugiada <i>Prova Accreditata</i> ISO 18787:2017	0,98				
pH Potenziometrico <i>Prova Accreditata</i> MP 02/073 rev. 10 - 2019	6,72				

PROVA PRATICA n. 3:

- 1) Effettuazione del Test TSE (bovini, ovi-caprini e ruminanti selvatici) Il candidato illustri l'esecuzione pratica dei prelievi con le corrette manualità e accorgimenti.
- 2) Il candidato esprima le sue valutazioni, considerazioni, eventuali provvedimenti e prescrizioni per l'OSA, nel seguente caso pratico di analisi con Rapporto di Prova dell'IZS:
Piano: PCR/P (ex PRIC) - Criteri di Sicurezza Alimentare – RE 2073/2005/CE e smi
Matrice campionata: Lardo di Arnad DOP, al momento del prelievo stagionato da 5 mesi.
 Prelevato in stabilimento direttamente dal Doil di stagionatura in salamoia, Lotto tutto sotto il controllo dell'OSA.
Analisi unica ed irripetibile; 1 aliquota con 5 unità sub-campionarie.

Esito del Rapporto di Prova Ufficiale dell'IZS: Lardo di Arnad DOP

2 u.c. Positive (su 5) per Salmonella Derby

AW 0,78

PH 6

Estratto 1 del Rapporto di Prova ufficiale dell'IZS:

Elenco metodi

SALISOC Salmonella spp. (Ricerca) - [Prove di conferma]

Prove effettuate

Campione N° 1	Aliquota 1	Identificativo	////	
Tipo Prova	Risultato		Data inizio prova	Data fine prova
SALISOC	RILEVATA		22-09-2022	28-09-2022
Campione N° 2	Aliquota 1	Identificativo	////	
Tipo Prova	Risultato		Data inizio prova	Data fine prova
SALISOC	RILEVATA		22-09-2022	28-09-2022

NB: Altre prove sono ancora in corso nel laboratorio su questo conferimento

ANALISI UNICA IRRIPETIBILE: Convocazione del perito in data 19/09/2022 alle ore 09:00. La parte non ha presenziato all'analisi

LEGENDA

Denominazione prova	Tecnica analitica	Norma/metodo di prova
Salmonella spp. (Ricerca) - [Prove di conferma]	COLTURALE	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020

Estratto 2 del Rapporto di Prova ufficiale dell'IZS:

T. rilevata al ricevimento 3,5 °C ±0,2 °C conferimento n. 1

Quesito Diagnostico CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E S.M.I.

Elenco metodi

TIPSALM Salmonella / schema White-Kauffmann-Le Minor

Prove effettuate

Campione N° 1	Aliquota 1	Identical		
Tipo Prova	Risultato		Data inizio prova	Data fine prova
TIPSALM	Positivo per: SALMONELLA DERBY;		27-09-2022	29-09-2022
Campione N° 2	Aliquota 1	Identificativo	////	
Tipo Prova	Risultato		Data inizio prova	Data fine prova
TIPSALM	Positivo per: SALMONELLA DERBY;		27-09-2022	29-09-2022

ANALISI UNICA IRRIPETIBILE: Convocazione del perito in data 19/09/2022 alle ore 09:00. La parte non ha presenziato all'analisi

LEGENDA

Denominazione prova	Tecnica analitica	Norma/metodo di prova
Salmonella / schema White-Kauffmann-Le Minor	S.A.R.	ISO/TR 6579-3:2014

PROVA ORALE (a estrazione)

- 1) Elementi di valutazione del benessere in un macello di ungulati domestici da parte del Veterinario Ispettore.
- 2) Modalità di effettuazione del controllo documentale al macello.
- 3) Caseificazione in alpeggio: il candidato ne illustri le peculiarità, i rischi igienico-sanitarie e le modalità di controllo.
- 4) Differenza tra criteri di sicurezza alimentare e criteri di igiene di processo e loro significato e comportamento in caso di Non Conformità.
- 5) Azioni delle Autorità Competenti in caso di accertata Non Conformità (NC) per criteri di sicurezza e in caso di accertata Non Conformità (NC) per igiene di processo (Titolo VII capo I Regolamento 625/2017 UE).
- 6) Gestione delle TSE al macello.
- 7) Considerazioni e comportamento del Veterinario Ispettore in caso di positività agli inibenti in un caseificio pluriconferitore.
- 8) Principali metodi di stordimento in un macello di ungulati domestici e di suini di cui all'Allegato I del Reg (CE). 1099/09 Reg. 2073/2005.
- 9) Attività del Veterinario Ufficiale in un Centro di Lavorazione della Selvaggina.