

1. Come si chiamano i batteri che tollerano alte % di sale (fino al 20%)?
  - A. xerotolleranti
  - B. alofili
  - C. psicrofili
  - D. alotolleranti
  
2. Quale è la suddivisione batteri in rapporto all'utilizzazione di ossigeno libero?
  - A. aerobi obbligati, aerobi-anaerobi facoltativi e anaerobi obbligati
  - B. termofili, mesofili e psicrofili
  - C. microaerofili e aerobi
  - D. termotrofi e psicrotrofi
  
3. Qual è il pH ottimale per lo sviluppo dei batteri, in generale?
  - A. <6
  - B. >8
  - C. 7
  - D. >3 e <6
  
4. Quali dei seguenti mezzi consentono l'eliminazione dei microrganismi?
  - A. uso di additivi e refrigerazione
  - B. congelamento e confezionamento in atmosfera modificata
  - C. sterilizzazione mediante calore e trattamenti ionizzanti
  - D. refrigerazione e sottovuoto
  
5. Su cosa si fonda l'etichettatura della carne bovina?
  - A. Sistema di identificazione e registrazione dei bovini e sistema comunitario facoltativo di etichettatura delle carni bovine
  - B. Autocertificazione da parte degli allevatori e delle organizzazioni che commercializzano carne
  - C. Sistema di identificazione e registrazione dei bovini e sistema comunitario obbligatorio di etichettatura delle carni bovine
  - D. Sistema di identificazione dei bovini e autocertificazioni delle organizzazioni che commercializzano carne
  
6. Per quali animali è abolita la stampa del passaporto?
  - A. Tutti i capi nati dopo il 1° maggio 2015
  - B. Tutti i capi nati dopo il 1° maggio 2015 e movimentati sul territorio nazionale
  - C. Tutti i capi nati dopo il 1° maggio 2015 e movimentati all'interno degli stati comunitari

D. Tutti i capi nati prima del 1° maggio 2015

7. Qual è il valore aggiuntivo della certificazione IGP «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale»?

A. Unica possibilità di dichiarare la razza

B. Possibilità di dichiarare la razza e il paese d'origine

C. Parametri qualitativi e legame con il territorio riconoscibili dal consumatore

D. Possibilità di dichiarare il paese d'origine

8. La denominazione di vendita di un alimento deve essere completata da:

A. dalla dicitura «scongelato» se un alimento è stato congelato e viene venduto scongelato

B. indicazione sulle condizioni fisiche o sui trattamenti subiti dall'alimento

C. indicazione sulle condizioni fisiche o sui trattamenti subiti dall'alimento e dalla dicitura «scongelato» se un alimento è stato congelato e viene venduto scongelato

D. indicazione sulle condizioni chimiche dei trattamenti subiti dall'alimento

9. Se un allergene è presente in più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un prodotto alimentare è necessario ripetere, ogni volta, la sua indicazione?

A. No

B. Sì

C. Dipende dalla concentrazione degli allergeni

D. Solo per determinati allergeni

10. Un operatore del settore alimentare può fornire informazioni sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati nella preparazione di un alimento non preimballato, solo su richiesta del consumatore?

A. Dipende dal tipo di prodotto considerato

B. Sì

C. No

D. Dipende dal sistema di comunicazione scelto

11. Nei prodotti con ripieno, di cui è evidenziato un alimento col suo nome o col nome della categoria, si deve usare la preposizione «di» o «con» (Es. pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci oppure pasta fresca con ricotta e spinaci)?

A. Entrambe le diciture evidenziano una quantità minima utilizzata dell'ingrediente

B. «Ripieno con ...» significa presenza solo dell'ingrediente evidenziato

C. «Ripieno di...» significa che il ripieno è totalmente o essenzialmente costituito dall'ingrediente evidenziato.

D. Ripieno di...» significa presenza anche modesta dell'ingrediente evidenziato

12. La denominazione «gnocchi con patata fresca» può essere utilizzata anche se tra gli ingredienti vi è, oltre alla patata fresca (purea di patate fresche), il fiocco di patate?

A. Può essere utilizzata sempre che, insieme alla percentuale della patata, venga indicata anche quella della patata fresca

B. Non può essere utilizzata

C. E' ingannevole per il consumatore

D. Bisogna comunicare l'operazione all'autorità competente per territorio.

13. La dicitura «prodotto a ridotto contenuto di glutine» può essere utilizzata se gli gnocchi prodotti hanno un più basso contenuto di glutine rispetto agli altri presenti sul mercato?

A. La dicitura «a ridotto contenuto di glutine» è consentita

B. I messaggi sull'assenza o il ridotto contenuto di glutine sono solo quelli previsti dal Regolamento UE 828/2014 «senza glutine» o «contenuto di glutine molto basso»

C. La dicitura «a ridotto contenuto di glutine» è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto con materie prime prive di glutine

D. L'indicazione della dicitura è ingannevole

14. Responsabilità. A chi inviare la notifica relativa alle violazioni rilevate?

A. Al venditore al dettaglio

B. Al soggetto che figura in etichetta con nome ed indirizzo

C. Al fabbricante/confezionatore

D. A tutti i soggetti che partecipano alla filiera

15. L'acqua, utilizzata per la ricostituzione del latte in polvere, deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito:

A. Il latte ricostituito va comunque indicato come tale

B. Sì, perché è un ingrediente

C. Il latte in polvere ricostituito deve essere indicato come latte + acqua

D. No, se il latte in polvere viene ricostituito durante il processo di lavorazione, utilizzando la stessa quantità d'acqua tolta con la disidratazione

16. La sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento figura col bollo sanitario sui prodotti di origine animale e col marchio di identificazione nel caso dei prodotti della pesca. E per i prodotti di origine vegetale?

A. Il bollo sanitario ed il marchio di identificazione possono essere sostituiti dall'indicazione della sede dello stabilimento

- B. La sede dello stabilimento è indicazione obbligatoria almeno in Italia
- C. La sede dello stabilimento è vietata anche come indicazione volontaria
- D. **La sede dello stabilimento non è più considerata indicazione obbligatoria**

17. Gli allergeni devono sempre figurare in etichetta. Quando non ricorre l'obbligo di menzionarli nell'elenco degli ingredienti?

- A. Quando in etichetta non c'è spazio sufficiente
- B. Quando sono additivi del prodotto
- C. Quando è prevista l'esenzione dall'indicazione
- D. **Quando figurano nella denominazione del prodotto**

18. Il salame di carne bovina e di carne suina deve riportare l'indicazione del QUID e, se sì, relativo a che cosa?

- A. Risulta difficile quantificare i due tipi di carne
- B. Basta il QUID dell'ingrediente più importante
- C. **Quid della carne bovina e della carne suina**
- D. Spetta all'OSA determinare le modalità di informazione

19. Ai prodotti della pesca è consentito aggiungere acqua. Quando scatta l'obbligo della sua indicazione?

- A. Sempre quando è superiore al 5% del prodotto finito
- B. **Sempre nel caso di prodotti della pesca non trasformati**
- C. Solo nel caso di quantità elevate di acqua
- D. L'acqua non è ingrediente e, quindi, può non essere indicata

20. La dichiarazione nutrizionale diventa obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016. Nella lista dei nutrienti può figurare il colesterolo?

- A. Il colesterolo può figurare solo in conformità al decreto legislativo 77/93
- B. Sì, perché il colesterolo è un nutriente
- C. **No, non è consentito**
- D. Il colesterolo può figurare solo a partire dal 13 dicembre 2016

21. Che cosa si intende per «carne di...»?

- A. I muscoli dell'animale
- B. **I muscoli scheletrici dell'animale**
- C. Qualsiasi parte dell'animale
- D. Anche i miscugli delle diverse parti degli animali

22. È consentito riportare la dichiarazione nutrizionale per porzione?

- A. No, in via generale
- B. **Sì, se figura anche l'indicazione per 100g e la porzione è quantificata**
- C. Sì, in via generale

D. E' l'OSA che decide che cosa indicare

23. E' consentito utilizzare un riferimento anche ad altri nutrienti, anche se non figurano nella lista obbligatoria e in quella volontaria?

A. L'autorità sanitaria può prescrivere altri nutrienti

B. Sì

C. No

D. E' l'OSA che decide se indicare o meno un determinato nutriente

24. Se la quantità di prodotto rilevata al mercato non corrisponde alla quantità figurante in etichetta, che cosa fare?

A. Lasciar correre non trattandosi di problema sanitario

B. Applicare sanzione al confezionatore, se detta tolleranza si mantiene nei limiti del sistema previsto

C. Informare l'ufficio provinciale metrico per le necessarie verifiche e i relativi provvedimenti

D. Sequestrare il prodotto se la differenza tra quantità rilevata e quantità indicata supera il doppio della tolleranza consentita e denunciare il responsabile

25. È lecito fare riferimento ad un frutto, quando è stato utilizzato solo l'aroma di quel frutto?

A. Sì, purché il nome del prodotto porti una dicitura tipo «al gusto di...» per far capire che è stato utilizzato un aroma e non il frutto

B. Sì, perché evidenzia al consumatore il gusto

C. No, se è stato utilizzato solo l'aroma

D. Sì, purché l'etichetta nel complesso non sia ingannevole.

26. La dicitura del lotto è una dicitura obbligatoria, pur non figurando nel regolamento 1169/2011:

A. È indicazione volontaria

B. È un'indicazione obbligatoria

C. È obbligatoria solo per determinati prodotti

D. Può non essere indicata, se la data figura almeno con giorno e mese

27. L'etichettatura dei prodotti alimentari è finalizzata a garantire:

A. L'informazione dei consumatori

B. La sicurezza degli alimenti

C. La salute dei consumatori

D. Gli interessi dei consumatori

28. Gli additivi alimentari devono figurare nell'elenco degli ingredienti?

A. Col nome e col numero E dell'additivo

- B. Col solo nome della funzione
- C. Col nome di un gruppo designato «Additivi»
- D. Col nome della funzione seguito dal nome o numero E dell'additivo

29. Le dimensioni minime dei caratteri delle indicazioni obbligatorie si riferiscono:

A. All'altezza delle lettere maiuscole dei caratteri con i quali sono riportate le informazioni obbligatorie

B. All'altezza della «x» minuscola dei caratteri con i quali sono riportate le informazioni obbligatorie.

C. All'altezza di tutti i caratteri con i quali sono riportate le informazioni obbligatorie.

D. All'altezza e alla larghezza della «x» minuscola dei caratteri con i quali sono riportate le informazioni obbligatorie

30. Gli ingredienti composti devono sempre figurare solo con la loro denominazione nella etichettatura?

A. Con il loro nome seguito dall'elenco dei loro ingredienti salvo i casi specifici di esenzione

B. Con il loro nome seguito sempre dall'elenco dei loro ingredienti

C. Con il loro nome seguito dall'elenco dei loro ingredienti solo in presenza di allergeni

D. Sì

31. Nella preparazione di taluni alimenti è consentito l'impiego di coloranti naturali. Come devono essere designati nell'elenco degli ingredienti?

A. Si devono indicare con la loro denominazione specifica.

B. Coloranti naturali seguiti dall'enunciazione del loro elenco.

C. Coloranti naturali.

D. Non necessitano di indicazione

32. In seguito all'entrata in vigore del Reg. (UE) n. 1169/2011 e del Reg. d'esecuzione n.1337/2013, è obbligatorio inserire in etichetta l'indicazione del paese di origine delle carni:

A. Sì, solo per le carni della specie suina e ovina

B. No, l'obbligo è previsto solo per le carni bovine

C. Sì, per le carni della specie suina, ovina, caprina e di volatili

D. No, l'obbligo è previsto solo per le carni suine

33. Per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, in seguito all'entrata in vigore del Reg. (UE) 1379/2013, è obbligatorio fornire al consumatore finale le informazioni su:

A. Denominazione commerciale della specie, metodo di produzione e zona di

cattura

B. Denominazione scientifica e commerciale, metodo di produzione, indicazione dettagliata luogo di pesca, categoria attrezzi di pesca utilizzati per la cattura e se sono stati sottoposti a congelamento

C. Denominazione scientifica e commerciale, metodo di produzione, indicazione dettagliata luogo di pesca, categoria attrezzi di pesca utilizzati per la cattura, se e quando (indicando data) sono stati sottoposti a congelamento

D. Denominazione scientifica, metodo di produzione, indicazione dettagliata luogo di pesca, categoria attrezzi di pesca utilizzati per la cattura, se e quando (indicando data) sono stati sottoposti a congelamento

34. Con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 653/2014 che ha modificato il Reg. (CE) 1760/2000, nell'etichetta della carne bovina, oltre alle informazioni obbligatorie l'operatore può inserire anche le informazioni facoltative (età, sesso, categoria del bovino etc)?

A. Sì, può inserirle, a patto che le informazioni facoltative siano oggettive e verificabili dalle Autorità competente nonché siano comprensibili per il consumatore

B. Sì, può inserirle, a patto che sia in possesso di un disciplinare di etichettatura facoltativo approvato dal Mipaaf

C. No, non può più inserirle

D. Sì, può inserirle, a patto che sia in possesso di un disciplinare di etichettatura obbligatorio

35. Cosa sono i PIF?

A. Uffici abilitati ad effettuare i controlli all'importazione (corretta)

B. Uffici provinciali per la sicurezza alimentare

C. Uffici centrali del Ministero della Salute

D. Uffici regionali per la sicurezza alimentare

36. Quale Ente abilita i PIF allo svolgimento delle proprie competenze?

A. Le ASL competenti per territorio

B. La Regione

C. Il Ministero della Salute

D. FVO (Food Veterinary Office) con sede a Dublino

37. In caso di importazioni, è sempre obbligatorio presentare una partita ai PIF?

A. no

B. si

C. Solo per le partite di animali

D. Solo per partite provenienti da Paesi Terzi

38. Su quali partite si effettua il «controllo fisico»?
- A. Su tutte le partite
  - B. Solo sulle partite di animali vivi
  - C. Solo su quelle rappresentate dai prodotti di origine animale e vegetale
  - D. Solo su quelle rappresentate dai prodotti di origine vegetale
39. Quante sono le tipologie di notifica del RASFF?
- A. 4
  - B. 5
  - C. 2
  - D. 3
40. Cosa succede nel caso della presentazione di una partita allertata?
- A. Si blocca e si effettuano i campionamenti obbligatori
  - B. Se ne permette l'ingresso sul territorio comunitario
  - C. La partita viene rispedita nel paese di origine
  - D. La partita viene immediatamente distrutta
41. A cosa serve il sistema TRACES?
- A. Serve per visualizzare le allerte attive
  - B. Serve per l'emissione dei certificati di importazione
  - C. Serve per bloccare le partite presentate
  - D. Nessuna delle risposte presenti
42. Ci sono altri Enti che collaborano con i PIF per impedire importazioni illegali?
- A. Solo su base volontaria
  - B. no
  - C. si
  - D. Solo per importazioni da Paesi Terzi
43. Quali sono le basi normative per l'export di prodotti di origine animale verso i paesi terzi?
- A. Norme comunitarie e norme specifiche del paese terzo
  - B. Regolamento CE 852/2004, Regolamento 853/2004
  - C. Regolamento CE 852/2004, Regolamento 853/2004, Regolamento 178/2002
  - D. Solo norme specifiche del paese terzo
44. La programmazione dei controlli ufficiali negli stabilimenti che esportano verso paesi terzi da quale norma è regolamentata?
- A. Regolamento CE 854/2004
  - B. Circolare Ministero della salute n°33585-P del 23/11/2009

- C. Deliberazione Regione Toscana 1817/2012
- D. Regolamento CE 882/2004

45. Qual è il sistema informatico attualmente in uso per la gestione dei controlli su stabilimenti abilitati all'export verso paesi terzi?

- A. SISPC
- B. SINVSA
- C. ICARUS
- D. SINTESI

46. Chi alimenta il sistema SINVSA?

- A. Azienda USL, IZS e OSA
- B. MIPAAF e Ministero della Salute
- C. Aziende USL e IZS
- D. Regione e Ministeri

47. La frequenza delle supervisioni professionali per gli stabilimenti attivi, abilitati all'export verso gli USA ( escluso i mattatoi ed i sezionamenti )deve essere almeno:

- A. quadrimestrale
- B. annuale
- C. semestrale
- D. trimestrale

48. La supervisione veterinaria può essere effettuata:

- A. Dal Direttore di Unità Operativa o un suo delegato
- B. Solo dal Direttore di Unità Operativa
- C. Da un Veterinario dell'unità operativa con qualifica di auditor
- D. Da un Veterinario del Servizio Veterinario Regionale

49. Il progetto TTIP cos'è:

- A. trattato di libero scambio tra Usa e Italia
- B. accordo negoziale tra Stati membri aderenti al WTO
- C. partenariato transatlantico per il commercio e gli investimenti tra USA e UE
- D. accordo commerciale tra UE e Paesi Terzi American

50. Ogni Paese:

- A. Può fissare criteri di sicurezza da applicare ai prodotti in ingresso a condizione che questi siano scientificamente fondati, applicati in modo non discriminatorio e in modo tale da ridurre al minimo gli ostacoli al commercio
- B. È libero di stabilire propri criteri di sicurezza da applicare ai prodotti in ingresso senza dovere giustificarne la fondatezza scientifica

C. Può applicare i soli criteri di sicurezza stabiliti nell'ambito dei comitati scientifici internazionali (per es. Codex Alimentarius e OIE)

D. Può applicare i soli criteri di sicurezza che risultino da un accordo bilaterale con il o i Paesi esportatori

51. Un Paese non può non accettare le garanzie offerte da un altro Paese intenzionato a esportare le proprie merci:

A. In nessun caso

B. Se a seguito dell'intervento di un arbitro terzo questo stabilisca che le garanzie sono adeguate

C. Nel caso in cui il paese esportatore sia in grado di dimostrare di avere rispettato tutte le proprie normative in materia e che i prodotti in questione sono liberamente commercializzati in ambito nazionale

D. Quando quest'ultimo dimostri l'equivalenza delle misure adottate rispetto a quelle richieste dal Paese importatore

52. Per esportare in Giappone

A. È necessario e sufficiente che i prodotti rispettino i requisiti stabiliti dalla normativa giapponese e che siano accompagnati dal previsto certificato veterinario

B. È necessario che lo stabilimento che esporta sia iscritto in una specifica lista di impianti autorizzati, ma non esistono vincoli quanto ai suoi fornitori di materie prime

C. I soli stabilimenti di prodotti a base di latte devono essere iscritti in un apposito elenco a seguito di un controllo in campo condotto dall'Autorità centrale nazionale

D. Tutti gli stabilimenti della filiera carne devono essere iscritti in uno specifico elenco approvato dalle competenti Autorità nazionali e giapponesi

53. Una procedura documentata deve contenere:

A. Responsabilità, modalità operative standard, azioni correttive

B. Modalità operative standard, frequenza e tempistica di esecuzione, criteri di accettabilità, azioni correttive

C. Obiettivi, responsabilità, modalità operative, modalità di verifica e di conduzione delle azioni correttive, criteri di registrazione e di tenuta delle registrazioni

D. Obiettivi, responsabilità, modalità operative

54. Al fine di potere sottoscrivere un certificato, il veterinario ufficiale deve:

A. Essere in possesso di un altro documento (certificato) rilasciato dall'Autorità competente attestante le condizioni la cui sussistenza è chiamato a sottoscrivere

B. Essere a conoscenza diretta dei fatti e/o delle condizioni la cui sussistenza è chiamato a sottoscrivere

C. Essere a conoscenza diretta dei fatti e/o delle condizioni e b. Essere in possesso di un altro documento (certificato) rilasciato dall'Autorità competente attestante le condizioni la cui sussistenza è chiamato a sottoscrivere

D. Acquisire dall'OSA interessato una dichiarazione in merito alla sussistenza delle condizioni che è chiamato a sottoscrivere

55. Le SSOP:

A. Devono interessare come minimo tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti

B. Tutte le risposte

C. Devono essere condotte con cadenza almeno giornaliera, prima e durante le lavorazioni

D. Le SSOP sono oggetto di monitoraggio giornaliero

56. In sede di analisi dei pericoli lo stabilimento deve prendere in considerazione:

A. Solo i pericoli che, in base all'analisi del rischio, presentino un livello allarmante di rischio per il consumatore

B. Tutti i pericoli che abbiano la ragionevole probabilità di presentarsi

C. Solo i pericoli riportati nelle linee guida redatte dal Paese terzo di destinazione

D. Non è possibile definire un criterio generale per l'individuazione dei pericoli da prendere in considerazione, ogni stabilimento può operare «secondo coscienza»

57. I pericoli individuati in sede di analisi dei pericoli (HA)

A. Possono essere gestiti mediante le SSOP o a livello di un CCP

B. Devono essere gestiti mediante un CCP

C. Possono essere gestiti mediante le procedure di prerequisito (SPS), le SSOP o a livello di un CCP

D. Non esiste la necessità della gestione dei pericoli mediante procedure specifiche

58. Di quelli elencati sotto, quali sono tra gli aspetti principali per i quali le aziende chiedono consulenza in materia di export?

A. Contatti commerciali con potenziali acquirenti stranieri

B. Confezionamento degli alimenti

C. Prezzi di mercato del paese terzo di interesse

D. Procedure di autorizzazione

59. Quali sono le principali difficoltà associate all'export in Federazione russa/Customs Union:

- A. Le aziende non ravvisano difficoltà importanti
- B. Non esiste nessun certificato veterinario ufficiale
- C. Difficoltà generale nel reperire, tradurre, interpretare e applicare le relative norme
- D. Difficoltà nel trovare contatti commerciali disposti ad acquistare prodotto italiano

60. Scenario internazionale: quale affermazione non è corretta:

- A. Allo stato attuale la maggior parte dei paesi terzi autorizza le importazioni dalla Ue solo di carni fresche e prodotti a base di carne suina e di pollame
- B. Per esportare alimenti di origine animale, questi devono essere sempre scortati da un certificato sanitario attestante le garanzie sanitarie richieste dalle Autorità del paese terzo
- C. Nel caso di focolai di malattie denunciabili sulla base del Terrestrial Animal Code dell'OIE, i paesi terzi possono adottare restrizioni temporanee alle importazioni dalla Ue
- D. Difficoltà generale nel reperire, tradurre, interpretare e applicare le relative norme

61. Certificati per le esportazioni. Quale affermazione non è corretta?

- A. E' possibile esportare alimenti di origine animale in Svizzera, che non è paese membro della Ue, scortati solamente da documenti commerciali
- B. Le esportazioni di alimenti di origine animale possono avvenire sia sulla base di accordi tra Unione europea e paese terzo sia sulla base di accordi tra l'Italia e il paese terzo
- C. Le Proteine Animali Trasformate (PAT) di non ruminanti possono essere esportate solo in presenza di accordi ufficiali tra le Autorità Competenti dei due paesi e scortate da certificati veterinari ufficiali
- D. Se non esiste un certificato sanitario concordato tra le Autorità Competenti dei due paesi interessati, non è possibile in nessun caso esportare alimenti di origine animale in quel paese.

62. Tutti i paesi membri dell'Unione europea ammettono una deroga all'obbligo del previo stordimento nel caso della macellazione rituale?

- A. No
- B. No, nessuno
- C. Sì, tutti
- D. No, ma la maggior parte dei paesi ammette tale eccezione

63. Il principale serbatoio animale di E.coli O157 è:

- A. Il coniglio
- B. Il pollame
- C. Il suino
- D. **Il bovino**

64. Un più moderno sistema di ispezione delle carni può essere basato sull'analisi del rischio?

- A. Vero solo per la visita ante mortem
- B. Vero solo per la visita post mortem
- C. FALSO
- D. **VERO**

65. Cosa è il Codex Alimentarius?

- A. Una normativa europea
- B. **Un insieme di regole e normative elaborate da una commissione istituita negli anni '60 dalla FAO e dall'OMS**
- C. Una raccolta di articoli sulla sanità pubblica veterinaria
- D. Un libro edito dalla FAO

66. La FAO è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite con il mandato di:

- A. migliorare la vita delle popolazioni rurali
- B. aiutare ad accrescere i livelli di nutrizione
- C. **Tutte le risposte**
- D. aumentare la produttività agricola

67. Quale di queste organizzazioni non è un'agenzia delle Nazioni Unite?

- A. Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO)
- B. Organizzazione Mondiale per il Commercio (WTO)
- C. **Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE)**
- D. Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica (IAEA)

68. Le malattie Transfrontaliere animali (TADs):

- A. **possono minacciare anche l'economia dei Paesi confinanti**
- B. sono le patologie emergenti e riemergenti
- C. sono le patologie emergenti e riemergenti
- D. sono le malattie a carattere zoonosico

69. Indicare quale di queste malattie non è nella lista TADs.

- A. Rabbia
- B. Malattia di Newcastle
- C. Febbre della Valle del Rift
- D. **Peste Bovina**

70. Le TADs sulle quali si concentrerà l'attenzione del Global Secretariat GF-TADs nei prossimi 5 anni comprendono:

- A. Afta Epizootica + Rabbia + Peste dei Piccoli Ruminanti
- B. Influenza Aviaria + Rabbia + Febbre della Valle del Rift
- C. Peste Bovina + Afta Epizootica + Peste Suina Africana
- D. Afta Epizootica + Peste Suina Classica + Rabbia

71. Entro quale anno si prevede di eradicare l'Afta Epizootica Bovina?

- A. 2020
- B. 2030
- C. Non è prevista
- D. 2050

72. Che cosa si intende per «transboundary disease»?

- A. E' sinonimo di malattia emergenti
- B. Una malattia collegata a cambiamenti climatici
- C. Una malattia contagiosa epidemica che può diffondersi rapidamente, superando facilmente le barriere nazionali
- D. Una malattia sostenuta da vettori e pertanto in grado di diffondere rapidamente

73. Cosa è il tempo di semiraffreddamento?

- A. il tempo necessario ad eliminare i germi psicrofili.
- B. il tempo necessario affinché la carcassa raggiunga il rigor mortis
- C. il tempo necessario a dimezzare la differenza di temperatura tra la cella frigorifera e la carcassa.
- D. nessuna delle precedenti

74. I batteri presenti nel latte non possono derivare da:

- A. tessuti interni della mammella
- B. attrezzature per la mungitura
- C. trattamento della mammella in asciutta
- D. nessuna delle precedenti

75. Qual è il pH finale della carne dopo la macellazione e il completamento del rigor mortis?

- A. 5,4-5,5
- B. 7.0-7.5
- C. 5.9-6.0
- D. nessuna delle precedenti

76. Se il pH finale non può essere raggiunto a causa di condizioni patologiche.

- A. la crescita microbica è più rapida e i fenomeni alterativi possono

**comparire più facilmente**

- B. la carne sarà distrutta
- C. la crescita microbica sarà inibita
- D. nessuna delle precedenti

77. Le superfici asciutte:

- A. impediscono la rimozione di tutto lo sporco;
- B. ostacolano l'allontanamento dei germi;
- C. non favoriscono l'adesione batterica.**
- D. nessuna delle precedenti

78. Se la carica batterica diminuisce di due cicli logaritmici:

- A. 100000 germi diventano 50000
- B. 100000 germi diventano 10000
- C. 100000 germi diventano 1000.**
- D. nessuna delle precedenti

79. L'antagonismo batterico può essere sfruttato per sfruttare per ottenere:

- A. la disinfezione delle superfici;
- B. la conservazione degli alimenti**
- C. la riduzione dell'adesione batterica.
- D. nessuna delle precedenti

80. La temperatura di 12°C:

- A. rallenta lo sviluppo dei germi mesofili;**
- B. inibisce lo sviluppo dei germi mesofili;
- C. diminuisce la carica batterica.
- D. nessuna delle precedenti

81. La temperatura di 75°C:

- A. inattiva tutte le forme vegetative;
- B. inattiva le forme vegetative dei germi patogeni;**
- C. inattiva le forme vegetative e le spore.
- D. nessuna delle precedenti

82. Valori di pH 5,2:

- A. sono ininfluenti sullo sviluppo batterico;
- B. rallentano lo sviluppo batterico;**
- C. inibiscono lo sviluppo batterico.
- D. nessuna delle precedenti

83. L'attività dell'acqua ( $a_w$ ) indica:

- A. la concentrazione dell'acqua;

- B. la quantità di acqua libera;
- C. la tensione di vapore dell'acqua libera.
- D. nessuna delle precedenti

84. Valori di  $a_w$  di 0,94:

- A. inibiscono lo sviluppo delle Enterobacteriaceae;
- B. inibiscono lo sviluppo degli Stafilococchi;
- C. sono influenti sullo sviluppo batterico.
- D. nessuna delle precedenti

85. La disinfezione serve a:

- A. impedire lo sviluppo batterico;
- B. ridurre la carica batterica;
- C. completare la pulizia.
- D. nessuna delle precedenti

86. Per cross contamination si intende:

- A. il passaggio di un germe da un prodotto all'altro;
- B. le contaminazioni esogene;
- C. le contaminazioni endogene.
- D. nessuna delle precedenti

87. Il range di pH ideale di sviluppo di *Staphylococcus aureus* è compreso tra

- A. 4,5–5,0
- B. 6,0–6,5
- C. 7,0–7,5
- D. nessuna delle precedenti

88. *Clostridium botulinum*, rispetto a *Staphylococcus aureus*, può essere considerato:

- A. un pericolo più severo;
- B. un pericolo più severo, ma con rischio inferiore;
- C. un rischio maggiore
- D. nessuna delle precedenti

89. *Listeria monocytogenes* può essere definita un germe:

- A. mesocriofilo;
- B. mesofilo;
- C. mesotermofilo.
- D. nessuna delle precedenti

90. Per contaminazione endogena si intende la presenza di batteri in seguito a:

- A. malattia degli operatori

- B. **malattia degli animali**
- C. insufficiente pulizia delle attrezzature
- D. nessuna delle precedenti

91. In un piano HACCP per punto critico si intende una fase del diagramma di flusso

- A. Che riduce il rischio ad un livello accettabile
- B. Che impedisce l'introduzione e la moltiplicazione di pericoli
- C. **Tutte e tre le cose**
- D. nessuna delle precedenti

92. Il diagramma di flusso rappresenta

- A. Le fasi della conservazione di un alimento
- B. **La sequenza delle lavorazioni**
- C. Lo schema degli interventi igienici
- D. nessuna delle precedenti

93. Un microrganismo si dice micro aerofilo quando:

- A. sviluppa solo in aerobiosi stretta;
- B. è inibito da basse concentrazioni di anidride carbonica ;
- C. **sviluppa anche a ridotta tensione di ossigeno**
- D. nessuna delle precedenti

94. La colonia batterica è il risultato:

- A. dell'adesione di più unità batteriche;
- B. **della moltiplicazione di un'unità batterica;**
- C. è sinonimo di corpo batterico
- D. nessuna delle precedenti

95. La Listeria può essere considerata un germe:

- A. termofilo;
- B. psicrofilo;
- C. **criotollerante.**
- D. nessuna delle precedenti

96. Il termine "pericolo (hazard)" indica:

- A. la possibilità di contrarre una malattia consumando un certo alimento;
- B. **un agente presente negli alimenti che può avere un effetto nocivo sulla salute;**
- C. la gravità e la durata di una malattia alimentare acuta.
- D. nessuna delle precedenti

97. Se la carica batterica diminuisce di due cicli logaritmici:

- A. 100000 germi diventano 50000
  - B. 100000 germi diventano 10000
  - C. 100000 germi diventano 1000.
  - D. nessuna delle precedenti
98. La temperatura di 7°C:
- A. rallenta lo sviluppo dei germi mesofili;
  - B. inibisce lo sviluppo dei germi mesofili;
  - C. diminuisce la carica batterica.
  - D. nessuna delle precedenti
99. La temperatura di 75°C:
- A. distrugge tutte le forme vegetative;
  - B. distrugge le forme vegetative dei germi patogeni;
  - C. distrugge le forme vegetative e le spore.
  - D. nessuna delle precedenti
100. Valori di pH 5,2:
- A. sono ininfluenti sullo sviluppo dei germi patogeni;
  - B. rallentano lo sviluppo dei germi patogeni;
  - C. inibiscono lo sviluppo batterico.
  - D. nessuna delle precedenti
101. L'attività dell'acqua (aw) indica:
- A. la concentrazione dell'acqua;
  - B. la concentrazione dell'acqua libera;
  - C. la tensione di vapore dell'acqua libera
  - D. nessuna delle precedenti
102. Valori di aw di 0,93:
- A. inibiscono lo sviluppo delle Salmonelle
  - B. inibiscono lo sviluppo degli Stafilococchi;
  - C. sono ininfluenti sullo sviluppo della flora mesofila.
  - D. nessuna delle precedenti
103. L'eviscerazione e' un'operazione:
- A. facoltativa;
  - B. obbligatoria;
  - C. vietata
  - D. nessuna delle precedenti
104. Quali tipologie di strutture di impianto di macellazione conosci?
- A. due: zona pulita e zona sporca

- B. tre: zona pulita, zona sporca e zona intermedia
- C. Tre: sistema a sviluppo orizzontale, verticale e intermedio
- D. una: sistema a sviluppo orizzontale

105. I principali fattori che regolano lo sviluppo batterico sono:

- A. pH, aw, temperatura, potenziale redox
- B. presenza di nutrienti e potenziale redox
- C. attività dell'acqua e umidità relativa
- D. atmosfera gassosa e ostacoli antimicrobici

106. I microrganismi negli alimenti possono:

- A. causare malattie alimentari
- B. causare alterazione degli alimenti
- C. trasformare le caratteristiche dell'alimento
- D. causare malattia alimentare, alterazione o influenzare positivamente le caratteristiche dell'alimento.

107. La crescita microbica è un processo autocatalitico ...

- A. ... e non vi è crescita se non è presente almeno una cellula vitale
- B. ... e il tasso di crescita diminuisce all'aumentare della biomassa vitale presente
- C. ... che si conclude al momento della macellazione
- D. ... che avviene solo in assenza di ossigeno

108. Batteri alotolleranti sono:

- A. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni saline. Alcuni batteri, per es. Halobacterium spp. o Halococcus spp. sono alofili obbligati in quanto non possono sviluppare in assenza di alte concentrazioni di sale.
- B. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni di composti organici non ionizzati, quali zuccheri;
- C. capaci di crescere su cibi secchi
- D. in grado di crescere su alimenti conservati in atmosfera modificata

109. Batteri xerotolleranti sono:

- A. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni saline. Alcuni batteri, per es. Halobacterium spp. o Halococcus spp. sono alofili obbligati in quanto non possono sviluppare in assenza di alte concentrazioni di sale
- B. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni di composti organici non ionizzati, quali zuccheri
- C. capaci di crescere su cibi secchi
- D. in grado di crescere su alimenti conservati in atmosfera modificata

110. Batteri osmotolleranti sono:

A. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni saline. Alcuni batteri, per es. Halobacterium spp. o Halococcus spp. sono alofili obbligati in quanto non possono sviluppare in assenza di alte concentrazioni di sale

B. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni di composti organici non ionizzati, quali zuccheri

C. capaci di crescere su cibi secchi

D. in grado di crescere su alimenti conservati in atmosfera modificata

111. Nel salame, in quale ordine si presentano gli ostacoli alla crescita microbica ?

A. nitriti & sale, < pot.redox , flora antagonista, pH, aw

B. flora antagonista, pH, nitriti & sale.

C. nitriti, pH, aw

D. flora antagonista e pH

112. Nella produzione di salumi cotti da pezzi anatomici interi, quale fase costituisce un punto critico di controllo?

A. La cottura

B. La zangolatura

C. La siringatura

D. La mondatura

113. Per salumi si intendono:

A. prodotti a base di carne sottoposti a salagione

B. preparazioni di carne tritate e conservate tramite salagione

C. prodotti della fermentazione lattica di impasti di carne e grasso, tritati e sottoposti a salagione

D. nessuna delle risposte

114. La Shelf-life:

A. è il periodo di tempo in cui il prodotto mantiene caratteristiche accettabili per il consumo

B. è valutabile solo per i prodotti da scaffale

C. è il lasso temporale necessario allo sviluppo della flora alterante

D. è una quantificazione del rischio microbiologico del prodotto in esame

115. A che temperatura il terreno di coltura, dopo essere stato sterilizzato in autoclave viene versato nelle piastre Petri?

A. 40-45°C

B. 55-58°C

C. 30-35°C

D. 20-30°C

116. Per effettuare la semina per inclusione di un campione, di quali materiali dobbiamo essere provvisti?

- A. Di un terreno di coltura ancora in stato liquido e una piastra petri vuota
- B. Di una piastra petri con terreno solidificato e di una spatola
- C. Di una piastra petri con terreno solidificato e di un'ansa
- D. Di una provetta con un terreno liquido e di una pipetta

117. La motilità di un microorganismo

- A. può essere valutata con un preparato a fresco
- B. non è valutabile
- C. è possibile solo tramite evidenziazione delle ciglia con apposite colorazioni
- D. non è utile alla diagnosi

118. il tonno in scatola è:

- A. una conserva
- B. una semi-conserva
- C. un prodotto salato sott'olio
- D. nessuna delle risposte elencate

119. Nei prodotti ittici, la salagione deve essere effettuata:

- A. a secco o per via umida purché essa avvenga immediatamente dopo la pesca
- B. a secco o per via umida purché si usino prodotti congelati
- C. solo a secco, cospargendo di sale il prodotto
- D. a secco o per via umida purché si usino prodotti pescati da almeno 2 giorni

120. Prima della lavorazione, il tonno è considerato di prima qualità o ottimo se:

- A. si presenta con pelle lucente e completamente congelato
- B. si presenta con pelle lucente e zone di decongelazione
- C. è completamente decongelato
- D. è parzialmente decongelato

121. L'acidificazione del latte:

- A. è necessaria per la formazione del coagulo caseinico nel processo di formazione del coagulo presamico
- B. non è necessaria per la formazione del coagulo caseinico nel processo di formazione del coagulo presamico
- C. ostacola la formazione di aggregati caseinici nel processo di formazione del coagulo presamico
- D. influenza il distacco della caseina nella prima fase della coagulazione

presamica

122. Il caglio deriva dalla porzione digerente di:

- A. abomaso dei ruminanti
- B. rumine dei ruminanti
- C. reticolo dei ruminanti
- D. omaso dei ruminanti

123. Qual è la caseina che determina il processo di coagulazione nel latte?

- A. K-caseina
- B. alfa-caseina
- C. beta-caseina
- D. gamma-caseina

124. Il tenore di cellule somatiche massimo per definire latte alimentare, ai sensi della vigente normativa è:

- A. 300.000/ml
- B. 400.000/ml
- C. 100.000/ml
- D. 1.500.000/ml

125. Quale prova conferma che il latte è stato sottoposto a pastorizzazione alta?

- A. lattoperossidasi negativa
- B. fosfatasi alcalina positiva
- C. fosfatasi acida negativa
- D. plasmina negativa

126. Il metodo U.H.T. (Ultra High Temperature) prevede il trattamento del latte ad elevate temperature:

- A. per un breve periodo di tempo, tale da permettere di ottenere un latte con modifiche nutrizionali e organolettiche ridotte rispetto alla sterilizzazione
- B. per un breve periodo di tempo, tale da ottenere un latte con modifiche nutrizionali e organolettiche maggiori rispetto alla sterilizzazione classica
- C. per un periodo di tempo lungo
- D. per un tempo superiore a quello di pastorizzazione

127. I molluschi bivalvi provenienti da aree di raccolta di classe A:

- A. possono essere destinati direttamente al consumo umano
- B. subiscono trattamenti simili a quelli provenienti dalle aree di raccolta di classe B
- C. vengono obbligatoriamente sottoposti a trattamento termico prima di essere destinati al consumo umano

D. nessuna delle risposte

128. Cos'è il valore "D"?

- A. il tempo di riduzione decimale
- B. il tempo di incremento decimale
- C. il tempo di distruzione termica
- D. l'aumento della temperatura che consente una riduzione decimale del tempo di azione della temperatura

129. Cosa indica il valore "Z"?

- A. l'aumento della temperatura che consente una riduzione decimale del tempo di azione della temperatura
- B. il tempo di riduzione decimale
- C. la temperatura ottimale di sviluppo
- D. l'efficacia di un trattamento termico

130. E' più resistente alla temperatura un germe con  $D=3$  (a  $121^{\circ}\text{C}$ ) o uno con  $D=1$  (a  $121^{\circ}\text{C}$ )

- A. quello con  $D=3$
- B. quello con  $D=1$
- C. non c'è differenza
- D. i dati non sono sufficienti per rispondere

131. Cosa si intende per sterilizzazione a freddo?

- A. la filtrazione
- B. il congelamento
- C. l'impiego di radiazioni ionizzanti
- D. l'uso di raggi UV

132. Cos'è il tempo di semi-raffreddamento?

- A. tempo necessario per ridurre del 50% la differenza di temperatura tra l'alimento e l'ambiente esterno
- B. tempo necessario a portare un alimento a  $5^{\circ}\text{C}$
- C. tempo necessario a congelare un alimento
- D. il tempo necessario a frollare una mezzena

133. Perché nelle prime 10 ore successive alla macellazione non c'è rischio di sviluppo di anaerobi in profondità?

- A. presenza di ossigeno in profondità (potenziale redox  $+250\text{mV}$ );
- B. temperatura ancora elevata
- C. perché gli anaerobi devono penetrare
- D. perché non c'è ossigeno

134. Che percentuale di acqua residua c'è in un surgelato ( $-18^{\circ}\text{C}$ )
- A. 14%
  - B. 50%
  - C. 5%
  - D. 0,1%
135. Definizione di batteri osmotolleranti:
- A. capaci di crescere in presenza di alte concentrazioni di composti organici non ionizzati, quali zuccheri
  - B. capaci di crescere su cibi secchi
  - C. capaci di sopravvivere a basse temperature
  - D. capaci di sopravvivere ad alte temperature
136. Definizione di batteri xerotolleranti:
- A. capaci di crescere su cibi secchi
  - B. capaci di crescere su cibi acidi
  - C. capaci di crescere su cibi alcalini
  - D. capaci di sopravvivere su cibi secchi
137. Temperatura ottimale di sviluppo per germi termotrofi
- A.  $42^{\circ}\text{C}-46^{\circ}\text{C}$
  - B.  $> 70^{\circ}\text{C}$
  - C.  $< 70^{\circ}\text{C}$  e  $> 60^{\circ}\text{C}$
  - D.  $< 35^{\circ}\text{C}$
138. Temperatura ottimale di sviluppo per germi psicrotrofi
- A.  $20^{\circ}\text{C}-30^{\circ}\text{C}$
  - B.  $< 10^{\circ}\text{C}$
  - C.  $< 5^{\circ}\text{C}$
  - D.  $= 7,7^{\circ}\text{C}$
139. Osserva la figura e indica qual è il trattamento che ha meno effetto negativo sulla perdita di componenti nutrizionali, a parità di effetto letale sui batteri
- A. HTST
  - B. CONV
  - C.  $130^{\circ}\text{C}$  per 100 secondi
  - D.  $100^{\circ}\text{C}$  per 100 secondi
140. L'ispezione sanitaria ante mortem non serve ad accertare se:
- A. gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali
  - B. gli animali presentano sintomi di malattie che possono rendere le carni non idonee al consumo umano

- C. le strutture del mattatoio sono idonee
- D. nessuna delle precedenti

141. Cosa è il tempo di semiraffreddamento?

- A. il tempo necessario a dimezzare la differenza di temperatura tra la cella frigorifera e la carcassa
- B. il tempo necessario affinché la carcassa raggiunga il rigor mortis
- C. il tempo necessario ad eliminare i germi psicrofili.
- D. nessuna delle precedenti

142. Dove è situato il linfonodo tracheobronchiale di sinistra nel polmone di bovino?

- A. sotto l'arco aortico, fra la trachea e il lobo apicale sinistro
- B. addossato alla trachea
- C. alla biforcazione della trachea
- D. nessuna delle precedenti

143. Dove è situato il linfonodo tracheobronchiale medio nel polmone di bovino?

- A. alla biforcazione della trachea in corrispondenza dell'angolo formato dai bronchi principali
- B. sotto l'arco aortico, fra la trachea e il lobo apicale sinistro
- C. addossato alla trachea
- D. nessuna delle precedenti

144. Come si visualizza il linfonodo tracheobronchiale destro (detto anche dell'ispettore)?

- A. addossato alla trachea, tra lobo medio e lobo apicale di destra
- B. sotto l'arco aortico, fra la trachea e il lobo apicale sinistro
- C. alla biforcazione della trachea
- D. nessuna delle precedenti

145. Come si impugna il fegato per eseguire l'incisione della faccia gastrica?

- A. si afferra per il legamento triangolare sinistro
- B. si sorregge con una mano sotto alla faccia diaframmatica
- C. si appoggia in terra
- D. nessuna delle precedenti

146. Qual è il pH finale della carne dopo la macellazione e il completamento del rigor mortis?

- A. 5,4-5,5
- B. 7.0-7.5
- C. 5.9-6.0
- D. nessuna delle precedenti

147. Se il pH finale non può essere raggiunto a causa di condizioni patologiche.

- A. la crescita microbica è più rapida e i fenomeni alterativi possono comparire più facilmente
- B. la carne sarà distrutta
- C. la crescita microbica sarà inibita
- D. nessuna delle precedenti

148. QUALI SONO I METODI DI CONTENIMENTO PIÙ DIFFUSI IN EUROPA DURANTE MACELLAZIONE SHECHITÀ DEI BOVINI?

- A. Prevalentemente in stazione, come alcune eccezioni in Spagna (ruotati sulla schiena)
- B. Prevalentemente ruotati di 180 °C
- C. Prevalentemente appesi
- D. Non vi sono dati

149. ESISTONO DATI SULL'INTERVALLO DI TEMPO INTERCORRENTE TRA IL TAGLIO DEI VASI E LA COMPARSA DELL'INSENSIBILITÀ NEI BOVINI?

- A. Sì, per esempio 20 secondi in Italia, 30 secondi nel Regno Unito e tra 45 e 60 secondi in Francia
- B. Sì, sempre oltre 200 secondi
- C. No
- D. Sì, sempre meno di 5 secondo

150. QUAL È STATO IL TEMPO MEDIO TRA IL TAGLIO DEI VASI E LE SUCCESSIVE PROCEDURE NEL CORSO DI MACELAZIONI HALAL DI BOVINI IN ITALIA?

- A. 20-150 secondi
- B. 200 secondi
- C. oltre 200 secondi
- D. meno di 20 secondi