



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA**
"BRUNO UBERTINI"
(ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO)

Sede Legale: Via Bianchi, 9 – 25124 Brescia - ITALIA
Tel. +3903022901 – Fax +390302425251 – Email info@izsler.it
C.F. - P.IVA 00284840170
N. REA CCIAA di Brescia 88834

SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI E COLLOQUIO PER LA COPERTURA DI UN POSTO A TEMPO DETERMINATO NELLA QUALIFICA DI DIRIGENTE VETERINARIO, DA DESTINARE ALLE ATTIVITÀ DI CUI ALL' "ACCORDO CON IL MINISTERO DELLA SALUTE SULL'APPLICAZIONE DELLE MISURE SANITARIE E FITOSANITARIE (SPS) DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DEL COMMERCIO (OMC) E SUA APPLICAZIONE NELL'EXPORT DI ALIMENTI" DA ASSEGNARE ALLA SEDE DI BRESCIA DELL'ISTITUTO

DOMANDE

LEGISLAZIONE EXPORT

1. Ruolo e attività in carico a Ministero della Salute nell 'export USA dei prodotti alimentari (nota 10140/2017)
2. Ruolo e attività in carico alle Regioni e Province Autonome nell'export USA dei prodotti alimentari (nota 10140/2017)
3. Ruolo e attività in carico ai Servizi Veterinari Territoriali nell'export USA e figure preposte al controllo (nota 10140/2017) ufficiale negli stabilimenti autorizzati
4. Attività degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali nell'Export USA dei prodotti alimentari (nota 10140/2017)
5. Come si svolge il controllo ufficiale negli stabilimenti autorizzati export USA? (nota 10140/2017)
 - a. Attività sottoposte a controllo routinario negli stabilimenti autorizzati export USA
 - b. Supervisione Periodica negli stabilimenti autorizzati export USA
6. Cosa sono le SPS e come avviene il controllo ufficiale su di esse negli stabilimenti autorizzati export USA (nota 10140/2017)
7. Cosa sono le SSOP e come avviene il controllo ufficiale su di esse negli stabilimenti autorizzati export USA (nota 10140/2017)
8. Trattamento HPP di prodotti destinati a export USA (12715/2022)
9. Differenze nella gestione del pericolo *Listeria monocytogenes* nella legislazione americana e USA.
10. Cosa si intende per "alternativa 1" per il controllo di *Listeria monocytogenes* nella produzione di prodotti a base di carne negli stabilimenti autorizzati export USA (nota 37041/2020)
11. Cosa si intende per "alternativa 2a" per il controllo di *Listeria monocytogenes* nella produzione di prodotti a base di carne negli stabilimenti autorizzati export USA (nota 37041/2020)
12. Cosa si intende per "alternativa 2b" per il controllo di *Listeria monocytogenes* nella produzione di prodotti a base di carne negli stabilimenti autorizzati export USA (nota 37041/2020)

13. Cosa si intende per "alternativa 3" per il controllo di *Listeria monocytogenes* nella produzione di prodotti a base di carne negli stabilimenti autorizzati export USA (nota 37041/2020)
14. Quali trattamenti sono definiti inattivanti per la PSA secondo il Regolamento UE 2020/687
15. Per quali prodotti di origine animale è possibile l'introduzione negli USA da zone sottoposte a restrizione per PSA (CFR 94.17, CFR 94.8)

HACCP E MTA

1. Quali sono i 7 principi fondamentali per l'applicazione del sistema haccp?
2. Cosa si intende per ccp (critical control point)
3. Il numero dei ccp dipende dalla complessità e dalla natura del prodotto o dal processo di lavorazione. Per ogni ccp cos'è necessario definire.
4. Qual è la differenza tra un cp e un ccp?
5. Che cos'è l'albero delle decisioni nel metodo haccp?
6. Per definizione, i ccp (punti critici di controllo) devono essere sotto controllo. Tuttavia si può verificare la condizione in cui l'analisi di un'attività registri il superamento dei limiti critici. In questo caso è necessario ripristinare le condizioni di sicurezza iniziali, verificando cosa?
7. Cosa si intende per azioni correttive haccp?
8. Differenza tra tossinfezione e intossicazione alimentare
9. Cosa sono le infestazioni alimentari?
10. Quali sono i principali alimenti di origine animale implicati in focolai di mta?
11. Definizione di focolaio esteso di mta
12. Listeriosi umana eziologia, epidemiologia, sintomatologia
13. Salmonellosi quali sono le fonti di contaminazione più frequenti, eziologia, sintomatologia.
14. Quali sono gli alimenti più a rischio per le intossicazioni alimentari da stafilococchi e come si può contaminare un alimento con *S. aureus*.
15. Indagine e gestione di un focolaio di tossinfezione alimentare da salmonella.

Per quanto attiene invece la valutazione sulla conoscenza della lingua inglese, a ciascun candidato verrà proposto di leggere e tradurre un paragrafo di una pubblicazione in lingua inglese.