

1	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio a quale temperatura sono mantenute le carni e mediante quale temperatura ambientale?
	Con quali colori sono identificati i contenitori dei sottoprodotti di Origine animale?
2	Nel sistema HACCP uno dei 7 principi prevede che vengano stabilite attività di monitoraggio, per quali attività devono essere definite?
	Criteri di igiene del processo Reg. (CE) 2073/2005: carcasse di suini. Gli enterobatteri sono tollerati (metodo distruttivo) come media giornaliera in quali limiti?
3	Ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii., in quali specie da macello è prevista la ricerca del <i>Campylobacter</i> ?
	In caso di conferma di esito sfavorevole di un campione ufficiale a seguito di controperizia, l'OSA può accedere a quale altro istituto?
4	Per "blocco" ufficiale cosa si intende?
	Il Reg. (UE) 627/2019 allegato II, stabilisce che il bollo per gli animali della specie bovina, debba avere quali caratteristiche?
5	Ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 quale gruppo di microrganismi è un criterio di igiene di processo per bovini, ovini, caprini ed equini?
	Il <i>C. perfringens</i> ha un tempo di incubazione, dopo il pasto contaminato, di?
6	Cos'è un biofilm?
	Cosa stabilisce il Reg. (UE) 2019/627?
7	Quale norma prevede che gli OSA devono valutare le caratteristiche di freschezza dei prodotti Ittici?
	Quando deve essere effettuato il test su obex nei bovini?
8	Quale scopo ha il Reg. (UE) 1169 del 2011?
	Quale batterio è in grado di produrre pigmenti che possono dare colorazioni anomale ai prodotti freschi refrigerati quali carni, latte, formaggi freschi (mozzarella blu)?
9	Quali sono i batteri del genere <i>Salmonella</i> oggetto del Piano Nazionale di controllo salmonellosi avicoli 2019 - 2021 che riguarda i gruppi di galline ovaiole?
	Quali registrazioni devono far parte della documentazione di un CCP?
10	Il sistema di allerta rapido è stato istituito da quale regolamento?
	L'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale verso chi deve mantenere la rintracciabilità?
11	Con il termine Prerequisiti o Procedure Prerequisito cosa si intende?
	Per quanti riguarda l'attività di monitoraggio cosa si deve definire?
12	La deroga sui tempi di ispezione Post mortem fino a un massimo di 24 ore dopo la macellazione in quali casi è consentita?
	Secondo il Regolamento 625/2017 quale è il risultato della certificazione ufficiale?
13	A cosa serve la valutazione delle "catepsine"?
	Il riscontro anatomopatologico di appiattimento della cresta tracheale nel bovino induce il sospetto di quale trattamento illecito?

Handwritten signature and initials, possibly 'GR' and 'PSE', with a large '2' written above them.

14	In quale stadio di sviluppo le larve di Anisakis diventano infestanti per l'uomo?
	In base al Regolamento (CE) 1/2005 gli animali malati o che presentino una lesione quando possono essere ritenuti idonei al trasporto?
15	In base al Regolamento (CE) 1/2005 gli animali malati o che presentino una lesione quando possono essere ritenuti idonei al trasporto?
	Negli impianti industriali è frequente la contaminazione da Listeria monocytogenes degli alimenti, per quale motivo?
16	Regolamento (CE) 178/2002 – Quale è la differenza fra ritiro e richiamo?
	In uno stabilimento di macellazione per garantire la disinfezione degli attrezzi da lavoro tutti gli impianti devono disporre di dispositivi in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a?
17	Cosa si intende per produzione primaria?
	Ai sensi del Reg.CE 2073/2005 per la ricerca di istamina nei prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche con un tenore elevato di istidina quale piano di campionamento è previsto?
18	Cosa si intende per "shelf-life" di un prodotto alimentare?
	Nella conservazione dei surgelati oscillazioni anomale della temperatura di conservazione possono essere causa di quale processo?
19	Cosa è l'inverdimento dell'impasto negli insaccati?
	Di quali fasi consta un'azione correttiva?
20	Come sono suddivisi gli alimenti ai sensi del Regolamento (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. nei confronti di L. monocytogenes?
	Cos'è un criterio di igiene del processo secondo il Reg. (CE) 2073/2005?
21	L'obbligo del trattamento preventivo mediante congelamento a — 20 °C per il pesce da somministrare crudo quali specie riguarda?
	Di quali fasi consta un'azione correttiva?
22	Quali sono le caratteristiche che definiscono il coadiuvante tecnologico?
	Qual'è la combinazione dei requisiti ai quali i certificati ufficiali per l'esportazione devono conformarsi?
23	Il tmc, indicato in etichetta come "da consumarsi preferibilmente entro il..." cosa indica?
	Ai sensi del Reg.UE 2019/627, su cosa si devono svolgere gli audit negli stabilimenti?
24	Quando viene richiesto l'esame trichinoscopico sui cinghiali abbattuti nell'ambito della caccia?
	Con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625, quali Regolamenti del pacchetto di igiene sono stati abrogati?
25	Quali sono i controlli ufficiali relativi alla brucellosi durante l'ispezione post mortem per animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi?
	In quali casi è consentito aggiungere in etichetta la dicitura "senza additivi" nelle preparazioni a base di carne così come definite dal reg. (CE) 853/2004 e come ribadito nella circolare del Ministero della salute n. 36275 del 12 settembre 2017?

Handwritten signature and initials in black ink, located at the bottom right of the page.

26	Cosa prevede l'articolo 21 del Reg. (UE) 1169/2011 per quanto riguarda le sostanze definite allergeni, così come elencate nell'allegato II, se presenti negli ingredienti di un alimento?
	Ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii., in quali specie da macello è prevista la ricerca del <i>Campylobacter</i> ?
27	Cosa viene usato, fraudolentemente, per conferire un colore rosso vivo stabile ai tranci di tonno?
	In base al Regolamento (CE) 1/2005 quali animali non sono trasportabili?
28	Quali "ostacoli" sono utilizzati nella tecnologia di produzione dei salami per rallentare la decomposizione?
	Quali sono i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem per animali che hanno reagito in modo positivo o dubbio alla tubercolina o siano sospetti d'infezione?
29	Quale è la destinazione delle carni provenienti da un animale dove è stata diagnosticata la cisticercosi?
	A sensi del reg. (CE) 2073/2005 per definire un alimento pronto non favorente la crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> quali caratteristiche deve avere?
30	Quale tecnica si usa per escludere la presenza di parassiti nei filetti di pesce?
	Regolamento UE 2017/1981: recante modifica dell'allegato III del Reg. CE 853/2004, per una durata di trasporto massima di sei ore, la temperatura ambiente massima alla quale le carni bovine sono autorizzate a essere esposte dall'inizio carico e per l'intera durata del trasporto è?

Handwritten signatures and initials, including a large stylized signature and the initials 'K Se'.