



AVVISO PUBBLICO, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER L'EVENTUALE COSTITUZIONE DI RAPPORTI DI LAVORO A TEMPO DETERMINATO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI

DIRIGENTE VETERINARIO DELLA DISCIPLINA DI IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA

(emesso con determinazione n. 1437 del 26/06/2020)

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La Commissione di valutazione, come previsto nel bando di avviso pubblico, prende atto che il colloquio che *“verterà sulle materia inerenti la disciplina a selezione”*.

Il colloquio si svolgerà alla presenza dell'intera commissione ed in un locale aperto al pubblico.

Immediatamente prima dell'inizio del colloquio, la commissione, collegialmente, predisporrà diversi quesiti di pari difficoltà, inerenti alla disciplina a selezione ed ai compiti connessi alle funzioni da conferire, in numero superiore a quello dei concorrenti ammessi.

Ciascun candidato estrarrà personalmente il quesito che costituirà oggetto della prova cui sarà sottoposto.

Al termine di ogni colloquio la commissione attribuirà un punteggio compreso tra 0 e 20 sulla base della **correttezza e completezza della risposta nonché della capacità di sintesi e della padronanza dell'argomento dimostrate dal concorrente**, con voti palesi, dell'esito dell'esame. Nel caso di valutazioni differenti da parte dei commissari, il punteggio attribuito sarà dato dalla media aritmetica dei voti attribuiti dai singoli componenti.

Ai sensi dell'art. 14, 2° comma, del D.P.R. 483/97, il superamento della prova è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza, pari ad almeno 14/20.

TRACCE PROVA ORALE

1. Differenza fra PBC e preparazioni di carne.
2. Sistema RASFF. Ritiro e richiamo
3. MSU definizione e ruolo del vet. uff.
4. Etichettatura dei prodotti alimentari
5. Criteri di processo e di sicurezza alimentare
6. Differenza fra stabilimenti riconosciuti e registrati
7. gestione di una positività per salmonella in un alimento
8. Contaminazioni crociate degli alimenti
9. Azioni preventive per infestanti
10. Cosa deve comprendere il programma di lotta agli infestanti
11. Allergeni

12. SSOP significato e obbligatorietà
13. macellazione rituale
14. gestione sottoprodotti al macello
15. benessere al macello
16. gestione pulizie in uno stabilimento riconosciuto
17. igiene del personale in uno stabilimento riconosciuto
18. igiene delle lavorazioni in uno stabilimento riconosciuto
19. formazione del personale in uno stabilimento riconosciuto
20. gestione magazzinaggio prodotti a t° controllata in uno stabilimento riconosciuto
21. Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione
22. Principali problemi sanitari dei prodotti della pesca
23. Principali problemi sanitari dei MBV
24. Principali lesioni del fegato riscontrabili nelle varie specie al macello
25. Azione correttiva di un OSA
26. Gestione di un CCP
27. Rapporto di prova: informazioni contenute
28. Idatidosi
29. Parassitosi epatiche da trematodi
30. Trichinellosi
31. Listeria monocytogenes negli alimenti
32. Prodotti a base di latte: Rischio brucellosi
33. Shelf life di un prodotto alimentare
34. Problemi sanitari nel consumo di prodotti a base di carne
35. Centro di lavorazione della selvaggina
36. Export Paesi Terzi
37. Aflatossine nei prodotti a base di latte
38. Manuale di autocontrollo
39. Sistema HACCP
40. Metodiche di controllo ufficiale