

CRITERI e PROVE

Nella valutazione dei titoli di carriera saranno applicate le disposizioni di cui agli artt. 24, 25 e 26 del DPR 761/ 1979 e agli artt. 11, 20, 21, 22, 23, 39 del DPR 483/1997, in merito alla valutabilità ed equiparazione dei servizi ivi previsti ovvero di altri titoli posseduti.

La commissione determina altresì i seguenti criteri generali per la valutazione dei titoli in aggiunta a quanto stabilito dall'art. 11 del DPR 483/1997:

1. i servizi saranno valutati fino alla data del rilascio del relativo certificato oppure, in caso di autocertificazione, fino alla data di presentazione della domanda;
2. i certificati, per essere oggetto di valutazione, devono essere rilasciati dal legale rappresentante dell'Ente ovvero, se auto certificati, devono contenere tutti gli elementi utili ed univoci che ne consentano la valutazione;
3. per i periodi di servizio non specificatamente determinati, le annate saranno calcolate dal 31/12. del primo anno all' 01/01 dell'ultimo anno, mentre le mensilità saranno calcolate dall'ultimo giorno del primo mese al primo giorno dell'ultimo mese;
4. qualora nei certificati di servizio non sia specificata, né risulti indirettamente dalla documentazione prodotta, la posizione funzionale, la qualifica, la disciplina o l'area funzionale nella quale il servizio è stato prestato, o se il servizio è stato prestato nella posizione di ruolo di incaricato o in base a rapporto convenzionale, ovvero se il servizio è stato prestato con rapporto di lavoro a tempo definito o con rapporto di lavoro a tempo pieno, il servizio stesso sarà valutato con il minor punteggio attribuibile;
5. gli arrotondamenti di punteggio al millesimo saranno effettuati per eccesso se la cifra decimale successiva alla terza è superiore a 5 e per difetto se tale cifra è pari o inferiore a 5.

Relativamente ai Titoli Accademici e di Studio, la Commissione concorda:

- non è valutabile la specializzazione fatta valere come requisito di ammissione;
- i master, se attinenti con la disciplina a selezione e conclusi, vengono valutati pt. 0,40;
 - i dottorati, se attinenti e conclusi, saranno valutati con pt. 0,50.

Relativamente alle Pubblicazioni ed ai Titoli Scientifici, la Commissione concorda:

1. comunicazioni/posters/abstract se attinenti ed editi a stampa, verranno valutati 0,005;
2. pubblicazioni, se attinenti ed editate a stampa, verranno valutate 0,10.

Relativamente al curriculum formativo e professionale, la Commissione concorda che in tale categoria verranno considerati, oltre a quanto stabilito dall'art. 11 del DP. 483/1997, i periodi in cui la professionalità del singolo istante ha avuto comunque modo di svilupparsi nell'ambito della propria attività professionale; in particolare concorda che:

- a) gli incarichi di lavoro libero-professionali, ovvero Borse di Studio, ovvero Collaborazione Coordinata e Continuativa presso Enti SSN/Strutture accreditate/convenzionate con il SSN, verranno valutati solo se resi nella disciplina a selezione con un punteggio annuo di pt. 0,50 per n. 38h/settimanali; impegno orario inferiore valutato in proporzione. Non verranno valutati periodi senza indicazione di impegno orario;
- b) non viene valutata l'attività di volontariato/frequenza;
- c) i corsi di formazione, se attinenti, verranno valutati 0,001 se svolti come discente, e 0,003 se svolti come relatore/docente;
- d) i corsi di perfezionamento, se attinenti con la disciplina a selezione, vengono valutati pt. 0.20;
- e) non verranno valutate le attività svolte quali compiti di istituto, in quanto già valutate come titoli di carriera



PROVA SCRITTA N. 1:

- a) In sintesi, quali sono i metodi e le tecniche del controllo ufficiale previste dalla norma cogente (art. 10 Reg. CE 882/2004)
- b) "Rintracciabilità" ai sensi del Reg. CE 178/2002 e provvedimento in seguito alla violazione degli obblighi di rintracciabilità previsti in carico all'Operatore del Settore Alimentare. (art. 18 Reg. CE 178/2002 - art. 2 D.Lgs. 190/2006)
- c) L'art. 5 della Legge 30.04.1962 N. 283.

PROVA SCRITTA N. 2:

- a) In sintesi, ai sensi del Reg. CE 882/2004, azioni dell'Autorità Competente in caso di non conformità alla normativa e trasmissione all'Operatore del Settore Alimentare delle decisioni intraprese (art.54)
- b) Ai sensi del Reg. CE 178/2002, quali sono gli obblighi di un Operatore del Settore Alimentare che ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare (art. 19)
- c) Classificazione del rischio: finalità, elementi oggettivi ed accorgimenti metodologici per condurre tale classificazione (e la sua revisione) in singoli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 (art. 3 Reg. CE 882/2004 - Intesa 212/CSR del 10.11.2016)

PROVA SCRITTA N. 3:

- a) Strumenti per la registrazione e la gestione delle non conformità accertate presso Operatori del Settore Alimentare previsti dalla normativa nazionale. (Cap. 7 Intesa 212/CSR del 10.11.2016 - art 9 Reg CE 882/2204)
- b) Audit sull'OSA: fasi, obiettivo, campo (o estensione) e criteri. (Allegato 1 Intesa 212/CSR del 10.11.2016)
- c) Quali sono in Italia le Autorità Competenti per la Sicurezza Alimentare e, in sintesi, cosa devono assicurare. (art. 2 D.Lgs. 193/2007 - art. 4 Reg. CE 882/2004)

PROVA PRATICA N. 1:

- A) Devi effettuare la visita ante mortem presso un macello riconosciuto di lagomorfi d'allevamento. La partita di animali da macellare è accompagnata dal previsto certificato sanitario che ne attesta l'avvenuta visita pre macellazione nell'azienda/allevamento di origine, rilasciato da 48 ore. A cosa può limitarsi l'ispezione ante mortem che dovrai condurre presso tale macello?
- B) Fac simile di etichetta "Filetto di vitello" - Il candidato dovrà valutarne la conformità.
- C) Fotocopia dell'immagine di un organo di animale produttore di alimenti per l'uomo - Il candidato dovrà esprimersi su: riconoscimento dell'organo e della specie animale, sulla patologia rilevabile in sede ispettiva e sui provvedimenti a carico del veterinario ispettore. (Verrà proiettata diapositiva a colori)

PROVA PRATICA N. 2:

- A) Sei chiamato a valutare l'applicazione dei principi del sistema HACCP di una azienda di trasformazione del settore alimentare. Quali sono tali principi ed in quale sequenza devono essere stati presi in considerazione da parte dell'OSA?
- B) Fac simile di etichetta "Fesa di vitello" - Il candidato dovrà valutarne la conformità.
- C) Fotocopia dell'immagine di un organo di animale produttore di alimenti per l'uomo - Il candidato dovrà esprimersi su: riconoscimento dell'organo e della specie animale, sulla patologia rilevabile in sede ispettiva e sui provvedimenti a carico del veterinario ispettore. (Verrà proiettata diapositiva a colori)

honor c

[Handwritten signature]



PROVA PRATICA N. 3:

- A) Stai conducendo una ispezione presso un salumificio della tua zona. Dalla verifica dei rapporti di prova delle previste analisi in regime di autocontrollo si evidenzia la non conformità per presenza di *Salmonella spp* in un lotto di prodotto finito a base di carne destinato ad essere consumato crudo. Tale presenza non è stata comunicata all'Autorità Competente. Quali provvedimenti ritieni di adottare?
- B) Fac simile di etichetta "Reale di bovino adulto" - Il candidato dovrà valutarne la conformità.
- C) Fotocopia dell'immagine della carcassa di un bovino in catena di macellazione - Il candidato dovrà esprimersi su: non conformità evidenziata, sulla norma di riferimento e sui provvedimenti a carico del veterinario ispettore. (Verrà proiettata diapositiva a colori)

PROVA ORALE N° 1: "La macellazione speciale d'urgenza (MSU)"

PROVA ORALE N° 2: "La verifica dell'efficacia del controllo ufficiale"

PROVA ORALE N° 3: "Certificazione per l'esportazione verso Paesi Terzi"

