

# PROVA A

- 1) AUDIT ED ISPEZIONE : DEFINIZIONI, SCOPI, PRINCIPALI DIFFERENZE E RIFERIMENTI NORMATIVI.
- 2) REGOLAMENTO CE 2073/2005. ADEMPIMENTI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE
- 3) MODALITA' DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DELLO STORDIMENTO: TIPOLOGIE DI MACELLAZIONI CHE CONSENTONO LA DEROGA ALLO STORDIMENTO



*Milano*

*[Signature]*

*[Signature]*

# PROVA B

- 1) GESTIONE DELLA MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA SECONDO LE INDICAZIONI PREVISTE DALLA NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE
- 2) CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE E CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO: RIFERIMENTI NORMATIVI, DEFINIZIONI, PRINCIPALI DIFFERENZE, OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE IN CASO DI NON CONFORMITA'.
- 3) ANISAKIS NEI PRODOTTI ITTICI: INQUADRARE LA PROBLEMATICHE, ILLUSTRARE I RIFERIMENTI NORMATIVI E GLI ADEMPIMENTI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.



*Milani*

*Fiorini*

*[Signature]*

# PROVA C

- 1) AZIONI IN CASO DI ACCERTATA NON CONFORMITA' (ARTICOLO N. 138  
REGOLAMENTO UE 2017/625)
- 2) CRITERI DI GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO IN UN MACELLO  
DI OVI CAPRINI
- 3) PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI  
AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE DI  
CLASSE "B" (REGOLAMENTO UE 2019/627)



*M. Rossi*

*Strolin*

*[Signature]*