

BAREM VARIANTA 2

Lucrare scrisa la concursul pe post pentru ocuparea functiei publice de consilier, clasa I, grad profesional asistent, in cadrul Serviciului Strategii, Reglementare si Monitorizare Siguranta Alimentelor Provenite de la alte Animale decat Mamiferele - Directia Generala Siguranta Alimentelor

1. 1. Un abator de pasari trebuie sa dispuna de instalatii pentru dezinfectarea instrumentelor cu apa calda la o temperatura de cel putin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent:
 - a) doar daca realizeaza export de carne de pasare in tarile terte din afara Uniunii Europene;
 - b) cerinta este obligatorie pentru toate abatoarele de pasari de pe teritoriul Uniunii Europene;
 - c) doar daca este vorba de un abator care sacrifica rate, pentru abatoarele care sacrifica curcani cerinta nu este obligatorie;

- 2 Este necesar ca pasarile/lagomorfele introduse in sala de sacrificare sa fie sacrificate:
 - a) fara amanari nejustificate;
 - b) in maxim 72 de ore de la sosirea animalelor la abator;
 - c) doar in momentul cand operatorul ce detine abatorul, aproba acest lucru;

3. Pasarile bolnave sau suspecte de boala si pasarile ce trebuie sacrificate in cadrul unor programe de eradicare sau de lupta impotriva unei boli:
 - a) se pot sacrifica in abator, doar daca acest lucru este permis de autoritatea competenta (medicul veterinar oficial), iar sacrificarea se realizeaza sub controlul oficial al medicului veterinar;
 - b) nu este permis sub nicio forma ca astfel de pasari sa fie sacrificate intr-un abator;
 - c) se pot sacrifica in abator, chiar daca medicul veterinar oficial nu este prezent, daca lotul de pasari este insotit de documentul referitor la informatii privind lantul alimentar.

4. Data durabilitatii minimale a oualor de consum din specia „ Gallus Gallus” se stabileste:
 - a) de catre fermier, in functie de sistemul de furajare al pasarilor;
 - b) de catre autoritatea competenta care realizeaza controlul oficial la producator;
 - c) la cel mult 28 de zile de la ouare.

5. Carnea de pasare, de la nivelul unui abator, destinata congelarii trebuie congelata:
 - a) la maxim 10 zile de la sacrificarea pasarilor, daca in perioada de pana la 10 zile, a fost tinuta pana la o temperatura de maxim + 4°C;
 - b) fara intarzieri nejustificate;
 - c) la maxim 10 zile de la sacrificarea pasarilor, daca in perioada de pana la 10 zile, a fost tinuta pana la o temperatura de maxim 0°C;

BAREM

1. b) Regulamentul (CE) nr. 853/2004, anexa III, sectiunea II, cap. II, pct. 3.; 4 puncte
2. a) Regulamentul (CE) nr. 853/2004, anexa III, sectiunea II, cap. IV, pct. 4.; 4 puncte
3. a) Regulamentul (CE) nr. 853/2004, anexa III, sectiunea II, cap. IV, pct. 10.; 4 puncte
4. c) Regulamentul (CE) nr. 853/2004, anexa III, sectiunea X, cap. I, pct. 4.; 4 puncte
5. b) Regulamentul (CE) nr. 853/2004, anexa III, sectiunea II, cap. V, pct. 5; 4 puncte

2. 1. „Criteriul siguranței alimentare” înseamnă:

- a) un criteriu care definește gradul de acceptabilitate al unui produs sau a unui lot de produse alimentare, aplicabil produselor introduse pe piață;
- b) un criteriu care definește gradul de acceptabilitate al carnii de pasare materie primă utilizată la fabricarea produselor din carne tratate termic la 75 grade C;
- c) un criteriu care definește gradul de funcționalitate (de igienă) al procesului de producție dintr-o unitate producătoare de alimente;

2. La carnea tocată și preparatele din carne de pasare destinate să fie consumate preparate, rezultatele pentru Salmonella se consideră satisfăcătoare, iar aceste alimente pot fi date în consumul uman:

- a) atunci când din 5 unități de probă se identifică prezența bacteriei doar într-una singură;
 - b) în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;
 - c) atunci când se identifică prezența bacteriei în toate cele 5 unități de probă.

3. Salmonella spp. nedetectată în 25 g dintr-o probă grupată de pielea gâtului reprezintă criteriu de igienă procesului pentru carcace de pui de carne și de curcani:

- a) înainte de refrigerarea acestora;
- b) imediat după procesul de eviscerare;
- c) după refrigerare.

4. „Criteriul igienei procesului” înseamnă:

- a) un criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție. Un astfel de criteriu se aplică inclusiv produselor introduse pe piață;
- b) un criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor introduse pe piață;
- c) un criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție. Un astfel de criteriu se aplică produselor introduse pe piață, dar și celor aflate în unitatea de procesare înainte de introducerea pe piață.

5. Salmonella spp. nedetectată în 25 g, reprezintă criteriul de siguranță a produselor alimentare pentru:

- a) carne tocată și preparate din carne de pasare destinate să fie consumate preparate, produse din carne de pasare destinate să fie consumate preparate;
- b) carne proaspătă de porc ce urmează să fie prelucrată termic la 73 grade C într-o unitate de obținere a produselor din carne;
- c) carne proaspătă de vită și porc;

BAREM

1. a - Regulamentul (CE) 2073/2005, articolul 2, litera (c); 4 puncte
2. b - Regulamentul (CE) 2073/2005, capitolul 1, subpunctul 1.5; 4 puncte
3. c - Regulamentul (CE) 2073/2005, capitolul 2, punctul 2.1., subpunctul 2.1.5. 4 puncte
4. b - Regulamentul (CE) 2073/2005, articolul 2, litera (d); 4 puncte
5. a - Regulamentul (CE) 2073/2005, capitolul 1, punctele 1.5 și 1.9; 4 puncte

3. 1. La ce temperatura trebuie mentinuta, in orice punct al produsului, carnea de pasare congelata?
- la o temperatura maxima de 0 grade C;
 - la o temperatura maxima de -12 grade C, cu unele fluctuatii superioare cu o marja de cel mult 3 grade C;
 - la o temperatura maxima de -3 grade C;

2. La abatoarele autorizate să utilizeze pe eticheta carni de pasare termenii („furajate cu ... % de ...”, „crescute in spatii inchise – sistem extensiv”, „crestere libera”, „crestere libera traditionala”, „crestere libera totala”), pentru verificarea corectitudinii acestor informatii, sunt efectuate inspectii regulate:

- cel putin o data pe an;
- cel putin de patru ori pe an;
- cel putin de doua ori pe an.

3. Pentru a fi admise în clasa A, carcacele și transele de pasare trebuie sa indeplineasca urmatoarea conditie:

- pasarele sa aiba o greutate a carcasei mai mica de 650 g, exprimata fara organe interne, cap și picioare;
- pasarele au avut, in timpul a cel putin jumatate din viata lor, acces continuu pe timpul zilei la parcursuri exterioare acoperite in principal de vegetatie si reprezentand cel putin 2 metri patrati per pasare;
- cateva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subtiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulatiile picioarelor și ale extremitatilor aripilor. In cazul cocosilor și al gainilor de fiert, al ratelor, al curcanilor si al gastelor, sunt tolerate cateva pene si pe alte parti ale carcasei.

4. Racirea carcaselor de pasare se poate realiza:

- doar prin aer rece, orice alta metoda fiind interzisa;
- doar prin imersie intr-un bazin cu apa rece sau gheata cu apa, orice alta metoda fiind interzisa;
- prin aer rece; prin aer rece urmată de o vaporizare cu apă; prin imersie intr-un bazin cu apa rece sau gheata cu apa;

5. Racirea carcaselor de pasare se poate realiza:

- doar prin imersie intr-un bazin cu apa rece sau gheata cu apa, orice alta metoda fiind interzisa;
- prin aer rece; prin aer rece urmată de o vaporizare cu apă; prin imersie intr-un bazin cu apa rece sau gheata cu apa;
- doar prin aer rece, orice alta metoda fiind interzisa;

BAREM

- b - Regulamentul (CE) 543/2008, articolul 6; 4 puncte
- b - Regulamentul (CE) 543/2008, articolul 11 alin. (1), literele (a)-(e) și art. 12 alin. (5), litera (c); 4 puncte
- c - Regulamentul (CE) 543/2008, articolul 7, alin. (2), litera (b); 4 puncte
- c - Regulamentul (CE) 543/2008, articolul 10; 4 puncte.
- b - Regulamentul (CE) 543/2008, articolul 10; 4 puncte

4. 1. Ouale de consum de categoria A trebuie clasificate, marcate si ambalate:

- a) in termen de 10 zile de la data ouarii;
- b) obligatoriu in ziua ouatului;
- c) in termen de 28 zile de la data ouarii;

2. Ouale de consum pot fi clasificate la nivelul unui centru de ambalare oua, in functie de caracteristicile de calitate ale acestora, astfel:

- a) in categoria A, sau in categoria B, sau in categoria C;
- b) in categoria A sau in categoria B;
- c) obligatoriu in categoria A;

3. Care din urmatoarele afirmatii este corecta:

- a) ouale de categoria A trebuie obligatoriu tratate la nivelul fermei prin iradiere, in vederea conservarii si pastrate in spatii unde temperatura este mai mica de 0°C;
- b) ouale de categoria A trebuie obligatoriu spalate la nivelul fermei cu cloramina, in vederea conservarii si pastrate in spatii unde temperatura este mai mica de 0°C;
- c) ouale de categoria A nu sunt tratate in vederea conservarii, nici nu sunt refrigerate in spatii in care se mentine o temperatura mai mica de 5°C. Cu toate acestea, nu sunt considerate refrigerate ouale care au fost pastrate timp de mai putin de 24 de ore la o temperatura mai mica de 5 °C, in timpul transportului, sau care au fost pastrate in spatii unde se practica vanzarea cu amanuntul, timp de maximum 72 de ore.

4. Care din urmatoarele afirmatii este corecta:

- a) pe partea exterioara a ambalajelor care contin oua de categoria A trebuie sa existe, in mod vizibil cu usurinta si lizibil, o informatie privind metoda de crestere a gainilor ouatoare;
- b) pe partea exterioara a ambalajelor care contin oua de categoria A trebuie sa existe informatii privind rasa gainilor de la care s-au obtinut ouale;
- c) pe partea exterioara a ambalajelor care contin oua de categoria A trebuie sa existe informatii privind capacitatea de productie a centrului de ambalare unde s-a realizat ambalarea oualor;

5. In cazul in care ouale sunt livrate direct de la locul de productie dintr-un stat membru catre intreprinderi (unitati) din industria alimentara pentru prelucrare, din acelasi stat membru:

- a) este obligatoriu ca ouale sa fie marcate cu codul producatorului (codul fermei de productie), fiind interzisa utilizarea oualor nemarcate in industria alimentara conform legislatiei europene;
- b) autoritatea competenta din statul membru poate scuti producatorii, la cererea acestora, de obligativitatea de marcare a oualor cu codul producatorului (codul fermei de productie);
- c) este necesar ca ouale sa fie insotite de un certificat de sanatate publica;

BAREM

- 1. a) Regulamentul (UE) nr. 2465/2023, art. 6; 4 puncte
- 2. b) Regulamentul (UE) nr. 2465/2023, art. 3; 4 puncte
- 3. c) Regulamentul (UE) nr. 2465/2023, art. 4; 4 puncte
- 4. a) Regulamentul (UE) nr. 2465/2023, art. 11, alineatul (2); 4 puncte
- 5. b) Regulamentul (UE) nr. 2465/2023, art. 10, alineatul (1); 4 puncte

5. 1. Care este termenul de solutionare a cererii de autorizare a unitatilor ce produc alimente de origine animala, de catre directia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor judeteană, respectiv a municipiului Bucuresti ?
- in termen de 30 zile lucratoare de la data inregistrarii acesteia;
 - in termen de 15 zile lucratoare de la data inregistrarii acesteia;
 - in termen de 10 zile lucratoare de la data inregistrarii acesteia.
2. Pentru cat timp poate fi acordata autorizatia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor conditionata pentru o unitate de obtinere a alimentelor de origine animala?
- se acorda pana la cel mult 1 an;
 - se acorda pana la cel mult 3 ani;
 - se acorda pe o perioada de 3 luni, cu posibilitatea de prelungire cu inca 3 luni, fara a fi depasita o perioada totala de maximum 6 luni.
3. Cand este obligat reprezentantul legal al unitatii sa obtina, dupa caz, autorizatia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, autorizatia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor conditionata sau autorizatie sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animala, de la directia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor judeteană, respectiv a municipiului Bucuresti?
- inainte de inceperea activitatii;
 - dupa inceperea activitatii;
 - nu este obligat sa obtina, dupa caz, autorizatia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor conditionata sau autorizatie sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animala.
4. Cat timp isi pastreaza valabilitatea autorizatia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor emisa pentru un abator de pasare?
- timp de 1 an de la data emiterii autorizatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor;
 - timp de 2 ani de la data emiterii autorizatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor;
 - atat timp cat sunt indeplinite conditiile sanitare veterinare prevazute de legislatia sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

5. Definitia centrului de ambalare a oualor este urmatoarea :

- unitati cu spatii, dotari si instalatii adecvate in care se desfasoara activitati pentru receptia, depozitarea, spargerea oualor, tratarea și procesarea produselor din oua, depozitarea și livrarea produselor rezultate;
- unitati cu spatii, dotari si instalatii adecvate in care se desfasoara activitati pentru receptia, depozitarea, spargerea oualor si obtinerea produselor din oua lichide, depozitarea si livrarea produselor rezultate;
- unitate cu spatii si dotari adecvate in care se desfasoara activitati pentru clasificarea oualor dupa calitate și greutate, marcarea, ambalarea, reambalarea, depozitarea și livrarea de oua pentru consum.

BAREM

- b - Ordinul nr. 57/ 2010, Capitolul II, articolul 6, aliniatul 1; 4 puncte
- c - Ordinul nr. 57/ 2010, Capitolul II, articolul 10, aliniatul 12; 4 puncte
- a - Ordinul nr. 57/ 2010, Capitolul II, articolul 4; 4 puncte
- c - Ordinul nr. 57/ 2010, Capitolul II, articolul 8, aliniatul 1; 4 puncte
- c - Ordinul nr. 57/ 2010, Anexa nr. 1, litera k, aliniatul 3; 4 puncte

COMISIE CONCURS

