

## BAREM VARIANTA 2

### Lucrare scrisa la concursul de recrutare pentru ocuparea functiei de consilier, clasa I, grad profesional asistent din cadrul Serviciului Microbiologie

1. Prezentati extrădarea și expulzarea, conform prevederilor Constituției României, republicată - 10 puncte

#### BAREM

BAREM DE CORECTARE:

Art. 19 din Constituția României, republicată:

- (1) Cetățeanul român nu poate fi extrădat sau expulzat din România.- 3 puncte
- (2) Prin derogare de la prevederile cetățenii români pot fi extrădați în baza convențiilor internaționale la care România este parte, în condițiile legii și pe bază de reciprocitate.-3 puncte
- (3) Cetățenii străini și apatrizii pot fi extrădați numai în baza unei convenții internaționale sau în condiții de reciprocitate.- 2 puncte
- (4) Expulzarea sau extrădarea se hotărăște de justiție. 2 puncte

2. Ce situații nu sunt considerate discriminări, potrivit Capitolului I din Legea nr. 202/2002 privind egalitatea de șanse și de tratament între femei și bărbați, republicată, cu modificările și completările ulterioare. - 10 puncte

#### BAREM

Art. 6 alin. (5) din Legea nr. 202/2002, privind egalitatea de șanse și de tratament între femei și bărbați, republicată, cu modificările și completările ulterioare

- identificarea corectă a celor 3 situații care nu sunt considerate discriminări 10 puncte (3,33 puncte x 3 situații).

3. Legislația alimentară are drept scop realizarea liberei circulații în Comunitate a hranei pentru animale fabricate sau comercializate în conformitate cu principiile și cerințele generale din Regulamentul (CE) 178/2002. Precizați aspectele referitoare la neconformitatea hranei pentru animale.

#### **BAREM**

20 puncte (R Art. 15)

(1) Hrana pentru animale nu se introduce pe piață sau nu se oferă nici unui animal de la care se obțin produse alimentare dacă nu prezintă siguranță. (5 pct.)

(2) Se consideră că utilizarea hranei pentru animale nu prezintă siguranță în cazul în care:

— are un efect negativ asupra sănătății umane sau a sănătății animalelor; (5 pct.)

— produsele alimentare obținute de la animale pentru producția de alimente devin un factor de risc pentru consumul uman. (5 pct.)

(3) În cazul în care o anumită hrană pentru animale care a fost identificată ca neconformă cu cerințele privind siguranța hranei pentru animale provine dintr-un transport, lot sau șarjă de hrană pentru animale din aceeași clasă sau cu aceeași descriere, se presupune că întreaga cantitate de hrană pentru animale din acel transport, lot sau șarjă este afectată, în afara cazului în care, în urma unei evaluări detaliate, nu există nici o dovadă că restul transportului, lotului sau șarjei nu sunt conforme cu cerința de siguranță a hranei pentru animale. (5 pct.)

4. Precizați, conform prevederilor Regulamentului (CE) 2073/2005, care sunt măsurile corective aplicate în cazul obținerii de rezultate nesatisfăcătoare atunci când se testează valorile prevăzute în anexa I pentru criteriul igienei procesului în abatoarele de ungulate.

#### **BAREM**

30 puncte (R Cap. 2, pct. 2.1)

În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la criteriile de igienă a procesului trebuie luate măsurile prevăzute în anexa I capitolul 2, respectiv:

\* pentru NTG din carcase de bovine, ovine, caprine, cabaline și porcine: Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură (6 pct.)

\* pentru Enterobacteriaceae din carcase de bovine, ovine, caprine, cabaline și porcine: Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură (6 pct.)

\* pentru Salmonella din carcase de bovine, ovine, caprine și cabaline: Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură și a originii animalelor (6 pct.)

\* pentru Salmonella din carcase de porcine: Ameliorarea igienei abatorizării și revizuirea controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațiile de origine (6 pct.)

- În plus, operatorii din sectorul alimentar iau măsuri pentru a descoperi cauza rezultatelor nesatisfăcătoare în vederea prevenirii reapariției unei contaminări microbiologice inacceptabile. Respectivele măsuri pot include modificări ale procedurilor bazate HACCP sau alte măsuri de control al igienei produselor alimentare în vigoare. (6 pct.)

5. Menționați 5 măsuri pentru supravegherea Listeriozei, întreprinse de medicul veterinar oficial în situația depistării *Listeria monocytogenes* în probe de alimente de origine animală introduse pe piață și aflate în perioada de conservare, prevăzute de Ordinul ANSVSA nr. 35/2016 (Anexa II, Cap. I, secțiunea 1).

#### **BAREM**

30 puncte (5 x 6 pct.) (R Anexa II, Cap. I, secțiunea 1, poz. 4 din tabel)

5) Medicul veterinar oficial va controla prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe:

- a) respectarea bunelor practici de fabricație și igienă, a programului HACCP și în mod special a formulelor de tratament termic în toate unitățile de procesare carne roșie, lapte, pește, moluște;
- b) respectarea măsurilor de prevenire a contaminării încrucișate în toate unitățile de procesare, alimentație publică, în mod special contaminarea post tratament termic a alimentelor gata preparate pentru consum, cu termen lung de valabilitate;
- c) alimentele cu termen lung de valabilitate să fie depozitate la temperatura de refrigerare (brânzeturi cu pastă moale, produse din carne tip pate și produse din carne feliate, produse din carne sau pește ambalate sub vid);
- d) prelevarea de teste de sanitație de pe suprafețele cu care vin în contact alimentele, din zonele de prelucrare și din echipamentul folosit, în cadrul Programului de autocontrol în unitățile de procesare carne pasăre, carne roșie, lapte, pește, moluște, precum și în unitățile de alimentație publică;
- e) recoltarea de probe de apă potabilă și gheață utilizată în procesare, unde este cazul, în cadrul Programului de autocontrol în unitățile de procesare carne pasăre, carne roșie, lapte, pește, moluște, precum și în unitățile de alimentație publică, în vederea efectuării examenului microbiologic;
- f) evitarea contaminării prin manipularea alimentelor gata preparate pentru consum în unitățile de alimentație publică, de către personalul angajat.