

ELENCO DEI QUIZ PER L'ESAME DI CACCIATORE FORMATO

**DAI PRESENTI 53 QUIZ SARANNO SCELTI DALLA COMMISSIONE N. 20
QUIZ, CON UN NUMERO MASSIMO DI ERRORI AMMISSIBILI DI 5**

(con 6 errori si bocchia)

LE RISPOSTE CON ASTERISCO * SONO QUELLE CORRETTE

1) Quale normativa sancisce l'utilizzo di Cacciatori Formati ai fini dell'utilizzo alimentare commerciale della selvaggina?

- A) Reg Ce 853/04 *
- B) Legge 157/92
- C) Delibera Giunta Regionale Toscana 17/2010

2) Chi è il Cacciatore Formato?

- A) La persona che caccia selvaggina al fine di commercializzarla per il consumo umano e possiede nozioni sufficienti per poter eseguire sul posto un esame preliminare *
- B) Il cacciatore di selezione che ha effettuato corsi specifici
- C) Il proprietario del fondo ove avviene la battuta di caccia

3) Cosa si intende per carne?

- A) le sole parti muscolari
- B) tutte le parti commestibili frattaglie e visceri
- C) tutte le parti commestibili sangue compreso *

4) Quale modalità di caccia garantisce una migliore qualità delle carni?

- A) alla braccata con i segugi
- B) all'aspetto *
- C) di notte con l'ausilio del faro

5) Cos' è importante per la corretta frollatura delle carni?

- A) che le carni siano conservate a temperatura ambiente
- B) che il trasporto verso il centro di lavorazione avvenga con un automezzo non refrigerato

C) che l'animale abbia sufficienti riserve di glicogeno, necessario per la produzione di acido lattico *

6) Come si possono smaltire i visceri dei cinghiali e di altri ungulati selvatici?

A) in loco tramite interrimento

B) come rifiuti urbani se eviscerati presso il (CDS Centro di Sosta)

C) tutte e due le precedenti *

7) La selvaggina di grossa taglia abbattuta nell'ambito di piani di controllo selettivo della fauna selvatica dove deve essere indirizzata?

A) presso esercizi di vendita al dettaglio

B) ai Centri di Lavorazione della selvaggina *

C) presso ristoranti, mense o attività di somministrazione

8) Perché la precisione del colpo può essere importante per la qualità delle carni?

A) per evitare lesioni ai visceri con conseguente imbrattamento e inquinamento della carcassa *

B) per il problema etico dovuto alla eventuale sofferenza dell'animale

C) per facilitare l'apertura della cavità addominale

9) Come si può ridurre la possibilità di inquinamento delle carni?

A) spremendo la vescica per eliminare le urine ristagnanti

B) operando una celere eviscerazione *

C) togliendo velocemente l'apparato genitale o i testicoli

10) Nel caso di ferite estese con imbrattamento della carcassa è bene:

A) lavare accuratamente le parti inquinate

B) toelettare bene ricorrendo ad eliminazione anche di vaste parti imbrattate *

C) refrigerare immediatamente la carcassa

11) Ai fini dell'inquinamento sono più importanti:

A) fuoriuscite di materiale intestinale sulla carcassa *

B) contaminazioni con foglie, erba, terra

C) tracce di piombo sulla ferita

12) Quali sono i metodi ottimali di conservazione delle carni?

- A) confezionamento sottovuoto
- B) refrigerazione, congelamento *
- C) affumicatura

13) Il singolo cacciatore può cedere ad un dettagliante o a un esercizio di somministrazione il capo di grossa taglia abbattuto?

- A) sì, se transita per un Centro di Lavorazione
- B) sì, ma non più di uno all' anno *
- C) sì, se lo viene a prendere l'interessato

14) Quali malattie possono essere veicolate da zecche?

- A) la Borrelliosi o Malattia di Lyme *
- B) La Leishmaniosi
- C) nessuna delle due

15) Quando si opera correttamente per la rimozione delle zecche?

- A) quando si usano olio, alcool o altre sostanze per facilitare il distacco
- B) quando si superano le 48 ore dalla loro infissione
- C) quando con una pinzetta si staccano senza strappi e si cerca di non lasciarne parti nella ferita *

16) Come può essere contratta la Trichinellosi?

- A) attraverso la puntura di un flebotomo
- B) mangiando carne contaminata *
- C) con la saliva di un animale infetto

17) Dove si effettua il campione di muscolo per la esecuzione dell'esame trichinoscopico?

- A) su una porzione di muscolo della zampa anteriore
- B) nel massetere destro staccato dalla testa
- C) sulla porzione muscolare del Diaframma denominata Pilastro *

18) La Rabbia è malattia virale che può colpire anche gli ungulati selvatici?

- A) sì tutti i mammiferi *
- B) sì ma solo gli animali selvatici
- C) sì ma solo i ruminanti

19) Quale è il vettore principale della Rabbia in Europa?

- A) il Lupo
- B) il Corvo
- C) La volpe *

20) La milza aumentata di volume è sinonimo di malattia?

- A) sì ma se accompagnata da variazioni di colore o punteggiature emorragiche
- B) non sempre, potrebbe essere per l'affaticamento e lo strapazzo dell'animale prima della morte *
- C) sì ma se l'animale presenta alterazioni muscolari o di risentimento generale

21) Nell'esame visivo di un selvatico abbattuto cosa si considera?

- A) il peso
- B) l'età
- C) lo stato nutrizionale e l'aspetto e lo stato esteriore del mantello*

22) Un animale defedato è:

- A) un animale grasso
- B) un animale privo di pelo e/o setole
- C) un animale in cattivo stato nutrizionale*

23) La fascetta da applicare all'orecchio sinistro dell'animale abbattuto a cosa serve?

- A) per individuare il cacciatore che lo ha abbattuto
- B) per attestare l'abbattimento legittimo*
- C) per poter vendere l'animale

24) Quali operazioni si compiono in ordine successivo sull'animale abbattuto?

- A) dissanguamento, eviscerazione e raffreddamento*
- B) pesatura, misure biometriche e scuoiamento
- C) verifica del sesso, eviscerazione e sezionamento

25) Perché si eviscera un animale abbattuto?

- A) per ridurre il peso della carcassa
- B) perché gran parte dei visceri sono poco commestibili
- C) per ridurre la possibilità di contaminazione delle carni*

26) Quali visceri debbono sempre accompagnare la carcassa da sottoporre a visita veterinaria?

- A) stomaco e intestino
- B) cuore, fegato, polmoni e reni*
- C) diaframma, testicoli e vescica

27) Nell'ambito di un sistema di autocontrollo della carcassa di selvaggina il pericolo più importante è rappresentato da:

- A) la presenza di erba e terra sulla carcassa
- B) un'esposizione termica prolungata a temperature superiori a 8°C

*

- C) la ferita e il calibro con cui si è abbattuto l'animale

28) Quale è il carattere correttamente associato a una carne frollata correttamente?

- A) ha un PH finale minore del normale*
- B) ha un'elevata capacità di ritenzione idrica
- C) quando cotta, presenta un elevato sforzo di taglio

29) I cinghiali parassitati da *Taenia solium* presentano:

- A) tenie adulte nell'intestino*
- B) forme larvali nella parete intestinale
- C) forme larvali nella muscolatura striata

30) Le cisti di *Trichinella spiralis* si localizzano:

- A) nell'intestino di tutti gli animali infetti
- B) nei muscoli di tutti gli animali infetti*
- C) solo nei muscoli dell'uomo infetto

31) Le trichinelle *Trichinella spiralis* adulte si riscontrano:

- A) nell'intestino*
- B) sia nell'intestino, sia nei muscoli
- C) sia nell'intestino, sia nei visceri

32) La temperatura per la corretta frollatura delle carni:

- A) una temperatura ambiente sui 15°C
- B) una temperatura di cella frigorifera sui 1-2 gradi
- C) una temperatura di cella frigorifera sui 4°C*

33) In accordo al Reg. CE 853/2004 la carne ispezionata da un cacciatore formato può essere:

- A) immessa nelle fasi industriali di trattamento e trasformazione
- B) utilizzata per autoconsumo o ceduta a fini commerciali a macellerie autorizzate max un capo/anno*
- C) utilizzata solo per autoconsumo

34) Cosa accade durante la frollatura della carne?

- A) le miofibrille della muscolatura striata vengono frammentate e allenate*
- B) la carne ha un inizio di putrefazione
- C) il collagene delle nervature viene gelatinizzato e la carne si rassoda

35) Ai sensi del Reg. CE 853/2004, chi è il responsabile per l'applicazione di un sistema di autocontrollo in tema di ispezione di igiene e sanità della carne di selvaggina?

- A) il servizio veterinario pubblico
- B) il cacciatore formato*

C) il Ministero della Sanità in accordo con le rappresentanze dell'industria

36) La frollatura di un taglio di carne:

- A) può avvenire solo su tagli disossati
- B) è un processo putrefattivo iniziale su tutti i tagli di carne
- C) non può avvenire sulla carne congelata*

37) Le proglottidi di *Taenia solium* si possono trovare nelle feci di:

- A) sia nell'uomo che nel cane che nel cinghiale*
- B) solo nel cinghiale
- C) solo nel cane

38) La cottura, anche se prolungata:

- A) non inattiva le cisti della Trichinella
- B) attiva le cisti della Trichinella sciogliendo il guscio
- C) inattiva le cisti della Trichinella*

39) Un suino si può infestare di *Taenia solium* ingerendo:

- A) forme larvali del parassita emesse con le feci dall'uomo
- B) uova del parassita emesse con le feci dall'uomo*
- C) forme larvali del parassita emesse con le feci da altri suini

40) Il "PACCHETTO Igiene" non si applica:

- A) Alla cessione di piccoli quantitativi di selvaggina dal cacciatore al consumatore finale o a piccoli laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio*
- B) Alla selvaggina cacciata di frodo
- C) Alla vendita al dettaglio

41) Nell'ottica della commercializzazione delle carni, quale delle seguenti affermazioni è vera:

- A) Il raffreddamento deve iniziare subito dopo l'abbattimento (dis-sanguamento ed eviscerazione) *

- B) L'eviscerazione entro tre ore non è necessaria se il colpo non ha raggiunto l'addome
- C) Il trasporto dalla zona di abbattimento al Centro di Sosta deve essere fatto sempre con mezzo refrigerato

42) Se dall'esame preliminare, risultano anomalie sulla carcassa e, le carcasse sono avviate ad un centro di lavorazione, i visceri devono:

- A) Gettati nel più vicino cassonetto dei rifiuti
- B) Essere identificabili come appartenenti a un determinato animale*
- C) Essere consumati dal cacciatore o dai suoi cani

43) Nelle normative europee per "SICUREZZA" s'intende:

- A) La garanzia che l'alimento non causerà danno al consumatore*
- B) Che i prodotti non determineranno condizioni rilevabili dal punto di vista giuridico
- C) Che i prodotti non determineranno inconvenienti commerciali

44) Nella logica della normativa europea e in particolare del sistema HACCP i pericoli si classificano in:

- A) Lievi, medi, gravi
- B) Biologici, fisici, chimici*
- C) Veri, presunti, falsi

45) Nella logica della normativa europea e in particolare del sistema HACCP il concetto di rischio prevede:

- A) Di contattare centri di cura specializzati
- B) Di avviare pratiche di risarcimento per il consumatore
- C) Il concetto di probabilità e quello di gravità*

46) L'attività del sistema di allerta prevede:

- A) Il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale*

- B) L'attivazione della protezione civile
- C) Di contenere le manifestazioni di panico che potrebbero interessare la popolazione

47) L'eviscerazione sul luogo durante una battuta di caccia:

- A) È assolutamente vietata
- B) È consigliata solo in casi di effettiva necessità
- C) È consigliabile purché i visceri siano smaltiti senza creare problemi di contaminazione ambientale*

48) Quando viene superato il limite di capi cedibili, nel concetto di "piccole quantità", eventuali altri capi possono:

- A) Essere venduti fuori dall'applicazione delle norme fiscali
- B) Utilizzati per autoconsumo o inoltrati ad uno stabilimento di lavorazione della selvaggina*
- C) Ceduti agli agenti della polizia Provinciale per usi interni

49) La Trichinella è:

- A) Un verme che ha una fase larvale nella muscolatura di alcuni animali e che può trasmettersi all'uomo che ne mangia le carni non cotte*
- B) Una malattia che determina ascessi non capsulati nel cervello di vari mammiferi cacciabili
- C) Una malattia che colpisce soprattutto i cervidi

50) Sulle carcasse trasferite ad un centro di lavorazione della selvaggina e sottoposte a visita ispettiva veterinaria con esito favorevole:

- A) È effettuato un trattamento con acido lattico al 2% per garantire assolutamente la sicurezza
- B) Sono effettuate ulteriori prove per verificare la sapidità delle carni
- C) È apposta una bollatura sanitaria*

51) Secondo la normativa della regione Toscana per “piccola quantità” s’intende:

- A) Quella trasportabile da un uomo di media corporatura
- B) Un capo grosso e cinquanta piccoli*
- C) Quella che può essere mangiata da una famiglia media in un anno solare

52) Le carni della selvaggina cacciata possono essere immesse sul mercato (commercializzazione) soltanto se:

- A) Non hanno difetti
- B) La carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile dopo l’esame preliminare*
- C) Il cacciatore ha pagato la tassa dovuta per il permesso di commercializzazione di carni di selvaggina cacciata

53) Nel CdS si possono compiere:

- A) Operazioni di sezionatura fino al quarto
- B) Operazioni di eviscerazione e toelettatura
- C) Stoccaggio e conservazione*