

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO INDETERMINATO DI N.5  
POSTI DI TECNICO DELLA PREVENZIONE DEGLI AMBIENTI E LUOGHI DI LAVORO - AREA DEI  
PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI**

**PROVA SCRITTA – BUSTA N. 1**

1. Il decreto ministeriale n. 58/1997 definisce il profilo professionale del TPALL. Il candidato/a è chiamato ad identificare le principali competenze e per ciascuna di esse a riferire un esempio.
2. Quali sono i limiti e le condizioni con cui è ammessa la delega di funzioni, ove non espressamente esclusa, da parte del datore di lavoro – art. 16 D.Lvo n. 81/2008 e s.m.i.
3. Sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS - *Food Safety Management System*). Il candidato/a riporti definizione, nozioni e relazioni tra i seguenti fondamenti:
  - a) GHP
  - b) PRP
  - c) PRPop
  - d) SOP
  - e) Pericolo
  - f) Rischio
  - g) CCP
  - h) HACCP
  - i) rintracciabilità

**PROVA SCRITTA – BUSTA N. 2**

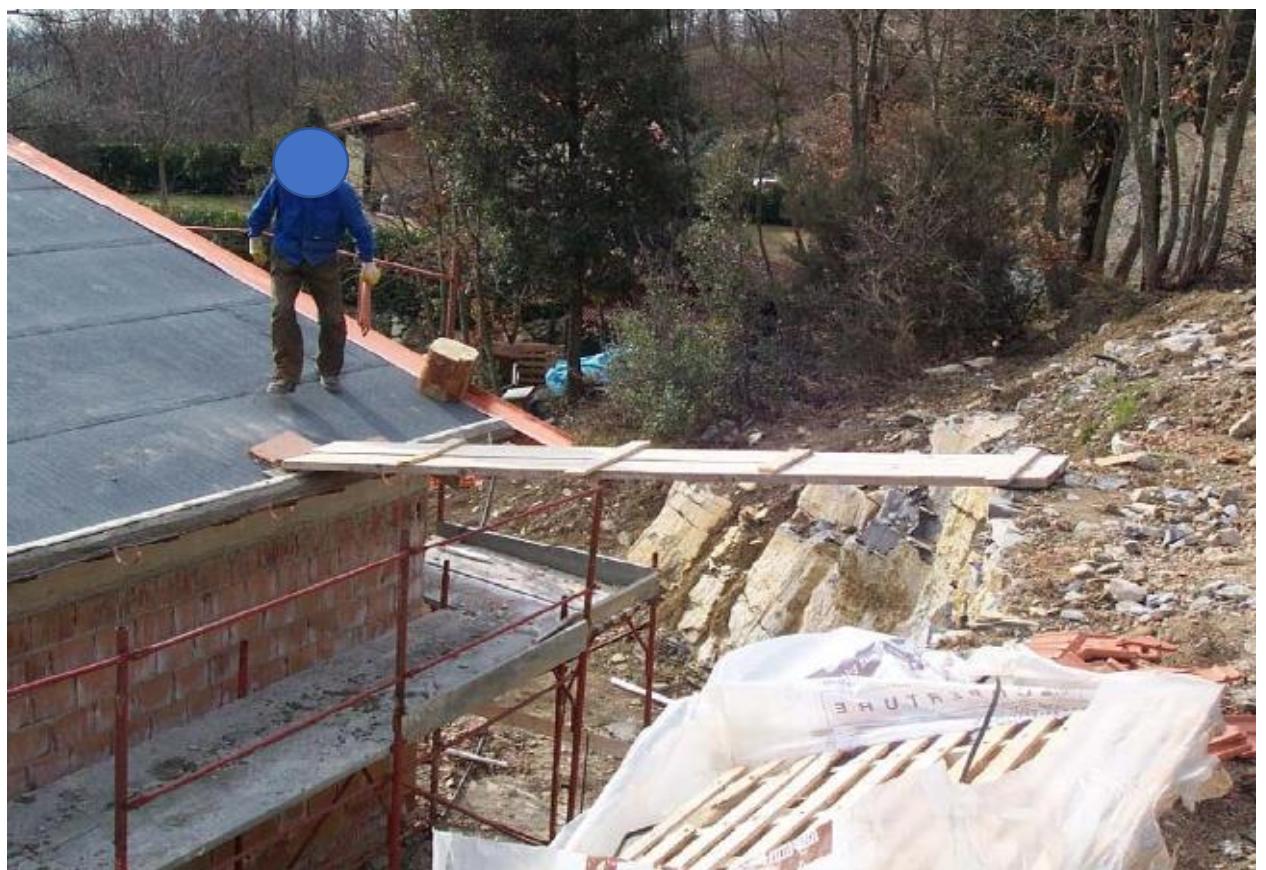
1. Il candidato/a descriva le funzioni e l'organizzazione del Dipartimento di Prevenzione di una azienda sanitaria - rif. normativi D.Lvo 502/1992 e D.Lvo n. 229/1999 e s.m.i. - nonché l'approccio integrato One Health e le conseguenti politiche di prevenzione che lo stesso Dipartimento persegue.
2. L'analisi del rischio è un processo suddiviso in 3 (tre) fasi tra loro interconnesse, per definire provvedimenti o altri interventi a tutela della salute, in modo proporzionato e mirato. Il candidato/a descriva, sinteticamente, le 3 (tre) fasi:
  - a) Valutazione del rischio (*risk assessment*)
  - b) Gestione del rischio (*risk management*)
  - c) Comunicazione del rischio (*risk communication*)
3. Il candidato/a descriva i tratti distintivi tra le varie fattispecie di reato.

**PROVA SCRITTA – BUSTA N. 3**

1. Il Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (TPALL). Il candidato/a relazioni in merito a:
  - a) norme che definiscono il profilo
  - b) funzioni
  - c) ambiti di competenza
2. Il candidato/a descriva, sinteticamente, il sistema di allerta rapido per gli alimenti ed i mangimi (e MOCA) - RASFF. Nello specifico si chiede di indicare:
  - a) norme di riferimento
  - b) finalità (del sistema di allerta e del sistema di rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi -e dei MOCA)
  - c) nozioni di ritiro e richiamo
  - d) obblighi per l'Operatore del Settore - OS
  - e) competenze delle aziende sanitarie e ruolo del TPALL.
3. Amianto: che cos'è, dove si trova ed evoluzione della normativa di riferimento.

**PROVA PRATICA – BUSTA N. I**

- I. In qualità di Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro afferente al servizio PreSAL della ASL hai ricevuto il mandato di eseguire un controllo ispettivo di un cantiere edile. Nel corso del controllo hai accertato i dettagli visibili nelle foto sottostanti; inoltre hai accertato che il ponteggio è stato realizzato dalla ditta .....costruzioni srl, mentre risulta operante nel cantiere, al momento del sopralluogo, la ditta individuale .....

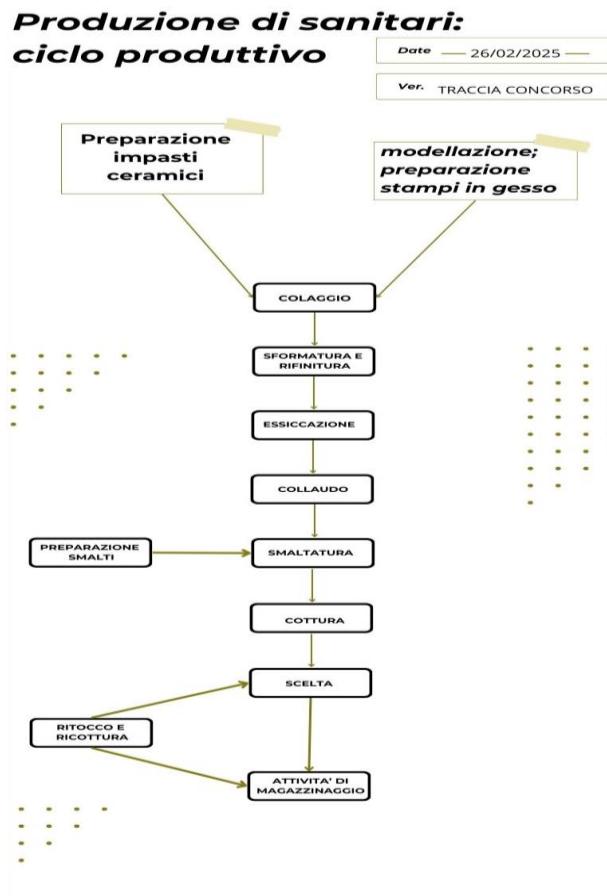


**Il candidato/a riporti:**

- eventuali non conformità e relativi rischi rilevabili
  - le figure a cui possono essere attribuite eventuali responsabilità
  - quale tipologia di documentazione deve essere sottoposta a valutazione nel corso di un controllo in un cantiere edile
  - eventuali atti conseguenti che i TPALL intervenuti devono redigere
  - normativa di riferimento
2. La valutazione delle misure di biosicurezza di un allevamento: approccio e sintesi del tecnico del servizio veterinario area C chiamato a svolgere questo tipo di verifica in un allevamento avicolo e in un allevamento di bovine da latte.

**PROVA PRATICA – BUSTA N. 2**

- I. Il candidato/a riporti in modo puntuale le informazioni che devono essere riportate in un verbale di campionamento ufficiale, nell'ambito di applicazione del Regolamento UE n. 625/2017. Descriva una tecnica di campionamento conosciuta, con le relative modalità di costituzione delle aliquote, di conservazione e trasporto del campione.
2. In ambito di una indagine delegata dalla Procura della Repubblica su una malattia professionale (silicosi) di un lavoratore di un'azienda del comparto della ceramica sanitaria (vedi *flow chart del processo produttivo*), il candidato/a descriva: la tipologia di indagine di igiene industriale da effettuare, la strategia da adottare e gli atti che il TPALL deve compiere



### PROVA PRATICA – BUSTA N. 3

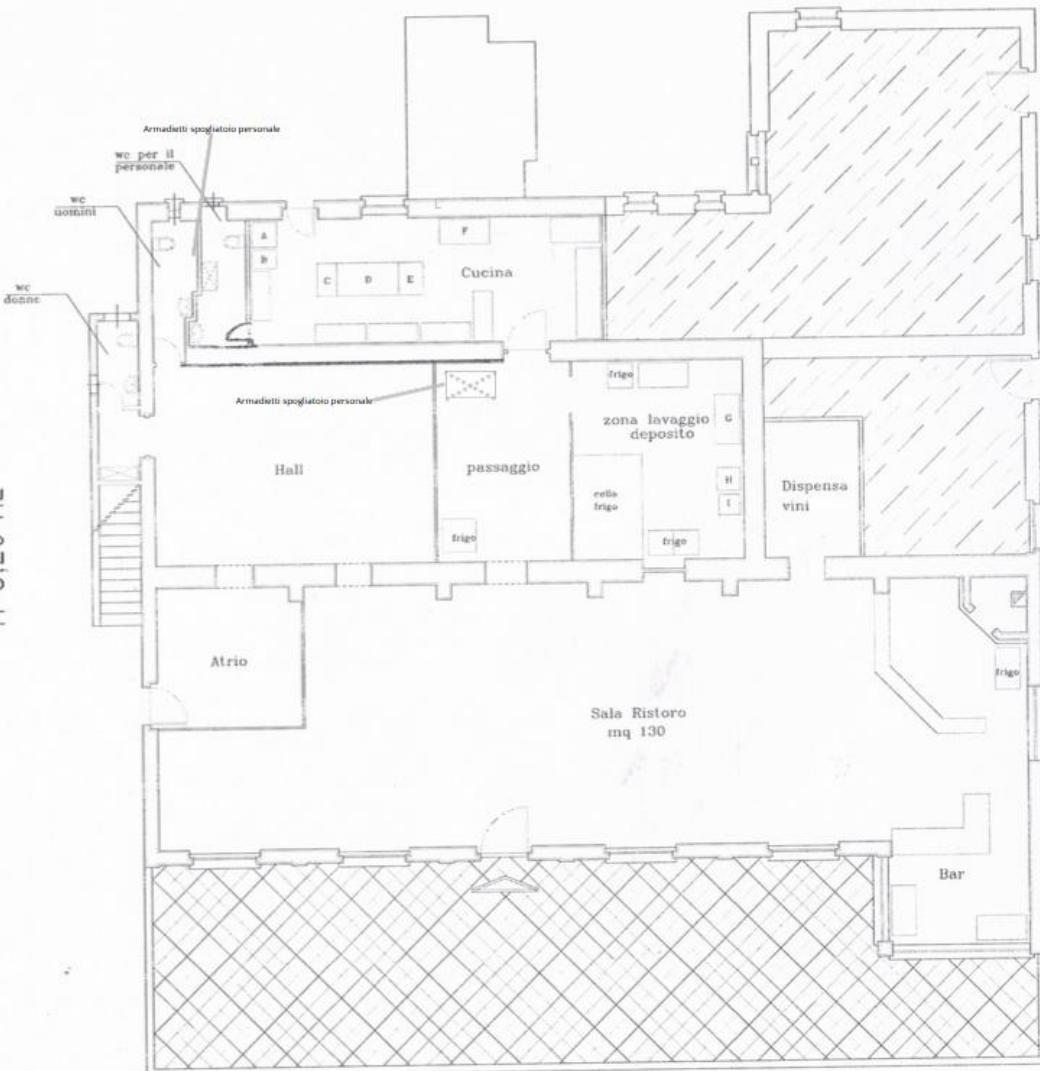
1. Il tecnico della prevenzione del servizio veterinario area C svolge un campionamento programmato per micotossine su un mangime presso un deposito materie prime allo stato sfuso in magazzino: scelta della matrice e modalità di svolgimento del campionamento.
- 
- 

2. Durante il corso di un controllo ufficiale (CU) presso un'attività di ristorazione pubblica, i Tecnici della Prevenzione afferenti ai servizi IAN e VET area B, incaricati dell'esecuzione del CU programmato e congiunto, riscontrano la seguente situazione:
- presenza di accumulo di sporco diffuso su attrezzature e superfici di lavoro, non legato alle lavorazioni del giorno;
  - presenza di stracci, attrezzi e prodotti per la pulizia, vicini ai banchi di lavoro;
  - presenza di taglieri di lavorazione carne con evidenti segni di usura;
  - presenza di lavamani cucina (unico) privo di erogazione di acqua calda con rubinetteria di azionamento del tipo a leva corta e perdite di acqua dal sistema di scarico;
  - finestre prive di zanzariera;
  - la cella frigo n. 2 presenta guarnizioni lacerate;
  - nella cella frigo n. 1 vengono conservati in modo promiscuo alimenti di origine animale (pollame) e preparazioni pronte al consumo (di origine animale e vegetale) mancanti dell'indicazioni della data di produzione;
  - presenza di prodotti abbattuti e privi di "tracciabilità interna".

Il candidato/a:

- valuti la planimetria sottostante ai fini della verifica degli ulteriori requisiti generali in materia di igiene;
- indichi la normativa di riferimento;
- riporti quali ulteriori accertamenti i TPALL devono espletare;
- descriva gli atti da compiere in corso di ispezione;
- descriva gli atti da adottare per la gestione degli esiti del CU in relazione al caso sopra descritto.

PLANIMETRIA BAR-RISTORANTE  
H=3,20 ML



- A) Friggitrice
- B) Friggitrice
- C) Piastra
- D) Fornelli
- E) Bollitore
- F) Lavello
- G) Lavello
- H) Lavastoviglie
- I) lavastoviglie
- L) Abbattitore temperatura

**Domande prova orale:**

1	D.Lgs n. 18/2023: Acque potabili, competenze dei controlli interni ed esterni delle reti idriche
2	SISTEMA HACCP: principi e normative di riferimento
3	AMIANTO: cos'è e tipologie di impiego
4	AMIANTO: cos'è e normativa riferimento

5	<b>AMIANTO: Valutazione del rischio e metodi di bonifica - D.M. 6/9/1994</b>
6	<b>Regolamento UE n. 625/2017: Metodi e Tecniche dei controlli ufficiali</b>
7	<b>One Health: concetti e ruolo del Tpall</b>
8	<b>TPALL: profilo professionale e normativa di riferimento</b>
9	<b>TPALL: Autonomia professionale, limiti ed opportunità</b>
10	<b>TPALL: competenze ed ambiti di intervento</b>
11	<b>D.Lgs n. 27/2021: controperizia e controversia</b>
12	<b>Differenza tra campione, aliquote, unità campionarie in materia alimentare</b>
13	<b>D.Lgs n. 27/2021: Elementi del verbale di campionamento</b>
14	<b>Rintracciabilità alimenti/mangimi/MOCA: normativa di riferimento e obblighi per gli operatori del settore - OSA/OSM/OFA</b>
15	<b>Modalità di controllo in materia di igiene alimentare: Ispezione ed Audit</b>
16	<b>Audit: definizione e principali caratteristiche di tale tecnica di controllo</b>
17	<b>Allergeni: obblighi per l'OSA alla luce del Reg. UE n. 1169/2011</b>
18	<b>RASFF: Sistema di allerta rapida per alimenti e mangimi (e MOCA), normativa di riferimento e concetti</b>
19	<b>Legionella: Metodi di prevenzione e controllo della contaminazione del sistema idrico</b>

20	Differenza tra un sequestro penale e sequestri amministrativi in campo alimentare (esempi pratici)
21	Legionella: Valutazione e gestione del rischio nelle strutture turistico-ricettive
22	D.Lgs n. 18/2023: cosa disciplina, obiettivi e finalità
23	Inconvenienti igienici in sanità pubblica: modalità operative (descrivere n. 2 esempi pratici)
24	Attività di acconciatore (es. barbieri, parrucchieri): - principali requisiti strutturali - rischi igienico-sanitari
25	Attività di estetista: - principali requisiti strutturali - rischi igienico-sanitari
26	Tatuaggi e Piercing: - principali requisiti strutturali - rischi igienico-sanitari
27	L.689/81, art. 13 e art. 17. Disciplina e Modalità applicative
28	Applicazione dell'istituto della DIFFIDA nel settore agro-alimentare
29	Legge 71/2021-Diffida: quando è possibile applicarla e quando no
30	Regolamento CE 1907/2006: cosa disciplina
31	Regolamento CE 1272/2008: cosa disciplina
32	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: chi è il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, capacità e requisiti professionali -art. 32
33	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: sorveglianza sanitaria - art. 41
34	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: Delega di funzioni - art. 16

35	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: "Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali"- art. 26
36	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: quali sono i soggetti che partecipano alla valutazione dei rischi ed elaborano il documento di valutazione dei rischi secondo il Decreto Legislativo in parola?
37	Cosa si intende con l'acronimo DPI. Definizione, esempi/ classificazione e riferimenti normativi
38	Metodi di bonifica materiale contenente amianto (DM 6 settembre 1994). Indicazioni per la scelta del metodo di bonifica: vantaggi e svantaggi.
39	Legge 689/1981: Sequestro amministrativo - artt. 13-19
40	Estinzione delle contravvenzioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro: il Decreto Legislativo n. 758/1994 "modifica del sistema sanzionatorio"
41	Definizione di infortunio sul lavoro
42	Definizione di malattia professionale
43	FSMS: significato e relazione tra GHP, PRP, SOP, PRPop, CCP, HACCP, formazione degli addetti e rintracciabilità alimenti
44	TPALL: quale attività deve svolgere un tecnico della prevenzione quando, durante l'effettuazione di un sopralluogo, accerta/deve valutare situazioni e/o fatti che possono costituire un reato
45	TPALL: focus sulle funzioni di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
46	TPALL: attività di competenza nell'Ambito Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro
47	TPALL: attività di competenza nell'Ambito di Igiene Alimenti e Nutrizione
48	TPALL: attività di competenza nell'Ambito di Sanità Pubblica e Veterinaria
49	TPALL: Attività di competenza del Servizio ISP

50	Vigilanza: cosa valutare presso cantiere rimozione amianto in matrice compatta – copertura
51	Vigilanza: cosa valutare presso cantiere rimozione amianto in matrice friabile.
52	Controlli Ufficiali: descrivere un intervento di audit su OSA
53	Controlli Ufficiali: finalità della categorizzazione del rischio su OSA/OFA
54	Controlli Ufficiali nell'ambito di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza alimentare: definizione di CU e finalità
55	D.Lgs 81/2008 e s.m.i.: misure generali di tutela - art. 15
56	Controlli Ufficiali: come deve procedere l'addetto al controllo ufficiale nel caso di alimenti privi di rintracciabilità documentata
57	Agente cancerogeno: definizione, normativa ed esempi pratici
58	D.Lgs 81/2008 e s.m.i.: Servizio di Prevenzione e Protezione e relativi compiti
59	Controlli ufficiali: concetto di "contaminazione crociata" di un alimento
60	Controlli ufficiali: PRODOTTI FITOSANITARI
61	Controlli ufficiali:requisiti per la vendita dei prodotti fitosanitari
62	Controlli ufficiali: differenza fra criterio di sicurezza alimentare e criterio di processo secondo il Regolamento CE n. 2073/2005
63	Controlli ufficiali: descrivere i provvedimenti che l'autorità competente del settore alimentare può adottare in caso di ACCERTATA non conformità
64	Controlli ufficiali: descrivere i provvedimenti che l'autorità competente del settore alimentare può adottare in caso di SOSPETTA non conformità

65	Dipartimento di Prevenzione: <b>NORME</b> , organizzazione dipartimentale e mission
66	<b>MTA:</b> gestione di un intervento in caso di malattie trasmesse da alimenti
67	Piano Regionale della Prevenzione e Piano Aziendale della Prevenzione. Quali sono i principali ambiti/Setting di intervento.
68	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: quali sono i principali obblighi del datore di lavoro in materia di sicurezza sul lavoro
69	D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.: cos'è il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e quale scopo persegue?
70	Esporre il concetto di "rischio"
71	Esprimere il concetto di "pericolo"
72	Cosa s'intende per analisi dei rischi
73	Descrivere i principali tratti distintivi tra le varie fattispecie di reato
74	Descrivi il ruolo del Tecnico della Prevenzione nella valutazione del rischio e nella gestione del rischio in un ambiente di lavoro.
75	<b>Misure di biosicurezza in un allevamento avicolo. Il ruolo del TPALL</b>
76	<b>Misure di biosicurezza in un allevamento non avicolo. Il ruolo del TPALL</b>
77	<b>ZOONOSI e misure di biosicurezza</b>
78	<b>Igiene industriale:cos'è, di cosa si occupa e cosa misura. Il ruolo del TPALL</b>
79	<b>Reach: cos'è e cosa prevede - principi e finalità</b>

80	CLP: che cos'è e di cosa si occupa
81	Silice Libera Cristallina: cos'è, dove si trova, normative di riferimento