

**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. 1

- 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 dittacostruzioni srl, mentre risulta operante nel cantiere, al momento del sopralluogo, la ditta individuale

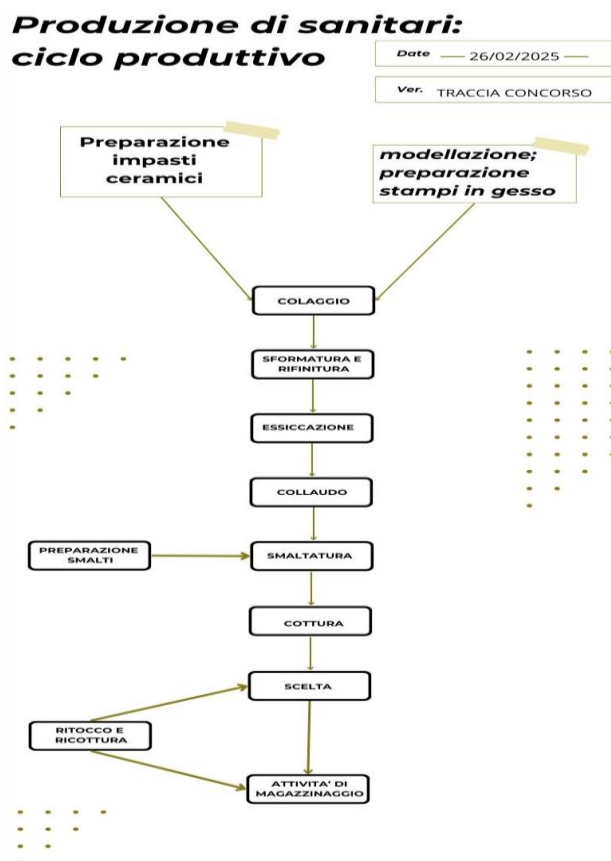


Il candidato/a riporti:

- 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

1. 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



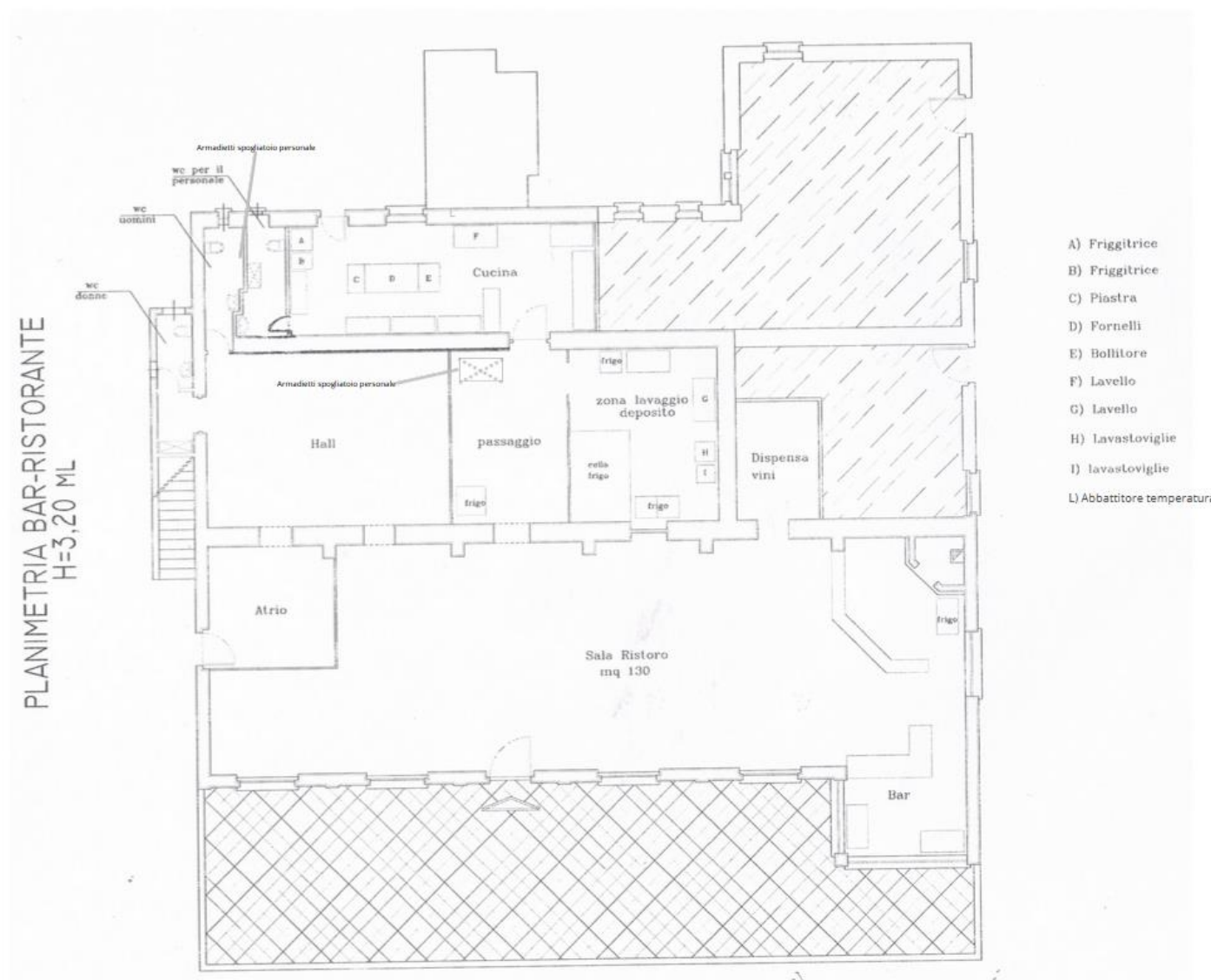
PROVA PRATICA – BUSTA N. 3

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.



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

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: NORME , organizzazione dipartimentale e mission
66	MTA: 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	Misure di biosicurezza in un allevamento avicolo. Il ruolo del TPALL
76	Misure di biosicurezza in un allevamento non avicolo. Il ruolo del TPALL
77	ZOONOSI e misure di biosicurezza
78	Igiene industriale: cos'è, di cosa si occupa e cosa misura. Il ruolo del TPALL
79	Reach: cos'è e cosa prevede - principi e finalità

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