



CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI

In data 12.09.2023 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti domande per la prova orale relativamente allo specifico profilo professionale:

- 1 - Il candidato illustri i requisiti minimi di un deposito di prodotti fitosanitari presso un utilizzatore professionale
- 2 - Il candidato illustri quali protezioni devono essere installate su un trattore agricolo per limitare i rischi derivanti dal ribaltamento e quale documentazione deve essere prodotta in caso di adeguamento ai requisiti di sicurezza in conformità alle Linee Guida INAIL
- 3 - Il candidato illustri gli obblighi e le facoltà previste nel D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 per un coltivatore diretto di un fondo senza dipendenti
- 4 - Il candidato illustri i principali requisiti di sicurezza per l'adeguamento dei trattori agricoli ai sensi dell'Allegato V parte II del D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008
- 5 - Il candidato illustri la finalità della scheda dati di sicurezza (SDS) di un prodotto fitosanitario e le sezioni che obbligatoriamente devono essere indicate nella stessa
- 6 - Il candidato illustri gli obblighi dell'utilizzatore professionale di prodotti fitosanitari in merito alla tenuta del Registro dei Trattamenti di cui al D.Lgs. n.150 del 14.08.2012
- 7 - Il candidato illustri per quali attività deve essere redatto il Piano di Lavoro ex art. 256 del D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 e la finalità dello stesso
- 8 - Il candidato illustri i casi in cui è previsto il progetto del ponteggio
- 9 - Il candidato illustri la definizione di lavoratore autonomo e gli obblighi in capo allo stesso nel cantiere edile
- 10 - Il candidato illustri la definizione di committente e di responsabile dei lavori e gli obblighi specifici in capo agli stessi nel caso di presenza in cantiere di più imprese esecutrici
- 11 - Il candidato illustri gli elementi di protezione contro la caduta dall'alto nei lavori in quota nel caso in cui non sia stato possibile attuare misure di protezione collettiva
- 12 - Il candidato illustri la definizione e gli obblighi del coordinatore per l'esecuzione dei lavori in un cantiere edile
- 13 - Il candidato illustri le modalità di difesa della aperture nei solai o nelle piattaforme di lavoro nelle costruzioni edilizie
- 14 - Il candidato illustri la definizione di datore di lavoro e l'individuazione dello stesso secondo il principio di effettività
- 15 - Il candidato illustri la definizione di preposto e l'individuazione dello stesso secondo il principio di effettività
- 16 - Il candidato illustri le condizioni e i limiti della delega di funzioni in materia di salute e sicurezza dei lavoratori
- 17 - Il candidato illustri i contenuti essenziali di un verbale di campionamento alimenti
- 18 - Il candidato illustri le modalità di campionamento di un alimento destinato all'analisi microbiologica
- 19 - Il candidato illustri quando deve essere redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.) e la finalità dello stesso
- 20 - Il candidato illustri i casi in cui la valutazione dei rischi deve essere immediatamente rielaborata in materia di salute e sicurezza dei lavoratori
- 21 - Il candidato illustri gli obblighi del datore di lavoro in riferimento alla destinazione lavorativa dei locali sotterranei o semisotterranei e gli adempimenti in capo all'organo di vigilanza
- 22 - Il candidato elenchi i casi in cui deve essere adottato il provvedimento di sospensione dell'attività imprenditoriale, il destinatario del provvedimento e i soggetti cui spetta l'emissione, tenuto conto delle modifiche apportate al D.Lgs. n.81 del 09.04.2008 dalla L. 215/2021
- 23 - Il candidato illustri la definizione di movimentazione manuale dei carichi e gli obblighi del datore di lavoro

- 24 - Il candidato illustri la definizione di attività che comporta la presenza di agenti chimici secondo l'articolo 222 del D.Lgs. n.81 del 09.04.2008
- 25 - In riferimento al D.Lgs n.17 del 27.01.2010 (Direttiva macchine), il candidato illustri la definizione di "attrezzatura intercambiabile" e la documentazione che deve essere prodotta a corredo della stessa
- 26 - Il candidato illustri le caratteristiche del metodo HACCP nell'ambito della sicurezza alimentare
- 27 - Il candidato illustri le caratteristiche della non conformità in sicurezza alimentare rilevata da parte dell'Autorità Competente nel corso del Controllo Ufficiale
- 28 - Il candidato illustri il concetto di rintracciabilità in sicurezza alimentare e gli obblighi dell'Operatore (OSA) previsti dalla normativa vigente
- 29 - Il candidato illustri le caratteristiche del "sistema di allarme rapido" istituito a livello europeo in tema di sicurezza alimentare
- 30 - Il candidato illustri i concetti di pericolo e rischio in relazione alla sicurezza alimentare
- 31 - Il candidato illustri l'attività di controllo ufficiale per la sicurezza alimentare in un esercizio che somministra pesce crudo
- 32 - Il candidato illustri l'attività di controllo ufficiale per la sicurezza alimentare svolta in un'attività registrata di produzione e vendita alimenti
- 33 - Il candidato illustri le caratteristiche del "ritiro" e "richiamo" previsti dalla normativa in tema di sicurezza alimentare
- 34 - Il candidato illustri quali sono i MOCA (materiali oggetti a contatto con gli alimenti) e le problematiche connesse alla sicurezza alimentare
- 35 - Il candidato illustri cosa sono i prodotti fitosanitari e quali implicazioni nella sicurezza alimentare
- 36 - Il candidato illustri il controllo ufficiale per la sicurezza alimentare svolto in un'impresa alimentare di produzione alimenti – gastronomia
- 37 - Il candidato illustri i requisiti igienico sanitari strutturali e gestionali di un'impresa alimentare di ristorazione pubblica previsti dalla normativa vigente
- 38 - Il candidato illustri cosa si intende per registrazione di un' impresa alimentare e quale modalità è prevista dalla normativa vigente per la registrazione stessa
- 39 - Il candidato illustri i contenuti essenziali di un Piano di Autocontrollo ("manuale"), per la sicurezza alimentare relativo ad un'attività di produzione alimenti che può adottare procedure di autocontrollo semplificate
- 40 - Il candidato illustri le caratteristiche e le differenze delle modalità di controllo ufficiale per la sicurezza alimentare svolte attraverso l'Ispezione e l'Audit
- 41 - Il candidato illustri le caratteristiche e le modalità di effettuazione di un'indagine ambientale svolta a seguito di segnalazione di un caso di legionellosi presso un'attività turistico – ricettiva
- 42 - Il candidato illustri le caratteristiche e le modalità di effettuazione di campioni di acqua per la ricerca di legionella effettuati a seguito di segnalazione di un caso di legionellosi in una struttura turistico ricettiva
- 43 - Il candidato illustri la modalità di conduzione e le evidenze da rilevare nel corso di un sopralluogo eseguito a fronte di segnalazione di presenza di copertura in cemento amianto deteriorata in edificio abitativo
- 44 - Il candidato illustri i fattori favorevoli la colonizzazione degli impianti idro-sanitari da legionella

La Commissione ha individuato i seguenti criteri di valutazione:

- *organicità, sintesi e sistematicità della risposta*
- *aderenza della trattazione alla domanda*
- *chiarezza e correttezza espositiva*
- *padronanza dell'argomento trattato*
- *identificazione ed esposizione esaustiva dei concetti chiave*