



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

**Concorso Pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di n. 1 posto di
TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI (Ruolo: SANITARIO)**

(pubblicato sul Bollettino Ufficiale Regione Emilia-Romagna n. 84 del 20/03/2024 e sulla Gazzetta Ufficiale – 4^a serie speciale “Concorsi ed esami” n. 29 del 09/04/2024 - scadenza termini per la presentazione delle domande 09/05/2024)

In data 3 settembre 2024 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti prove:

PROVA SCRITTA N. 1 (estratta)

- A. Il candidato descriva in modo sintetico le tecniche e i metodi del controllo ufficiale nel contesto della sicurezza alimentare.
- B. Il candidato descriva quali sono i fattori che concorrono a determinare il rischio di Legionella nel contesto turistico - ricettivo.
- C. In riferimento al rischio da sovraccarico biomeccanico, il candidato descriva il metodo MAPO (Movimentazione e Assistenza Pazienti Ospedalizzati) e le relative modalità di valutazione.

PROVA SCRITTA N. 2

- A. Il candidato descriva cosa s'intende per “ispezione” in riferimento al controllo ufficiale nel contesto della sicurezza alimentare.
- B. Il candidato descriva in quali casi un alloggio è da ritenersi antigienico.
- C. Il candidato descriva che cosa s'intende per Stress Lavoro-Correlato.

PROVA SCRITTA N. 3

- A. Il candidato descriva cosa s'intende per “campionamento per analisi” in riferimento al controllo ufficiale nel contesto della sicurezza alimentare.
- B. Il candidato illustri, ai sensi delle Dlgs 81/08, quali caratteristiche deve avere la delega di funzioni da parte del Datore di Lavoro per ritenersi validamente attribuita.
- C. Il candidato descriva le modalità attraverso le quali sono assicurate le condizioni igienico-sanitarie degli impianti natatori.

La prova scritta si è svolta secondo le modalità stabilite dal D.P.R. n. 220 del 27/03/2001.

La Commissione, inoltre, ha individuato per la prova orale i seguenti criteri di valutazione:

- aderenza della trattazione rispetto alla domanda;
- livello di conoscenza ed esaustività;
- capacità di sintesi ed identificazione dei concetti chiave;
- chiarezza espositiva e appropriatezza di linguaggio.

PROVA PRATICA N. 1

- A. Il candidato indichi gli elementi essenziali di un verbale di sopralluogo redatto dal Tecnico della Prevenzione Igiene e Sanità Pubblica a seguito di un inconveniente igienico-sanitario.
- B. Il candidato descriva le modalità di conduzione e le attività caratterizzanti un intervento ispettivo su programma all'interno di un cantiere edile di costruzione.

PROVA PRATICA N. 2

- A. L'indagine epidemiologica condotta dagli Assistenti Sanitari/Infermieri ha confermato che la malattia infettiva contratta da un gruppo di trenta persone è stata provocata dal consumo di alimenti contaminati e consumati in occasione di un evento conviviale avvenuto presso un noto ristorante della zona. Il candidato descriva le attrezzature, i documenti e le modalità per la conduzione dell'attività ispettiva presso il luogo di somministrazione degli alimenti.
- B. Il candidato descriva le modalità di conduzione e le attività caratterizzanti un intervento ispettivo su programma all'interno di una metalmeccanica per la lavorazione lamiera.

PROVA PRATICA N. 3 (estratta)

- A. Il candidato descriva le modalità operative e gli strumenti necessari per effettuare il campionamento di acqua di vasca negli impianti natatori ad utenza pubblica sia per l'analisi chimica che per l'analisi microbiologica.
- B. Un esposto ha segnalato la conservazione presso un esercizio di vendita al minuto di alimenti deperibili confezionati ad una temperatura maggiore di quella prevista dal produttore. Il candidato descriva le attrezzature e la documentazione di cui deve disporre il Tecnico della Prevenzione al fine di effettuare le verifiche necessarie e le modalità di esecuzione degli atti ispettivi inerenti il controllo.

La prova pratica si è svolta secondo le modalità stabilite dal D.P.R. n. 220 del 27/03/2001.

La Commissione, inoltre, ha individuato per la prova orale i seguenti criteri di valutazione:

- identificazione ed esposizione esaustiva delle modalità operative e relativa contestualizzazione dei contenuti teorici nell'attività pratica;
- chiarezza e correttezza espositiva;
- sinteticità ed appropriatezza terminologica;
- aderenza della trattazione rispetto alla domanda.

PROVA ORALE

In data 10 settembre 2024 la Commissione esaminatrice ha predisposto n. 53 domande vertenti su argomenti attinenti lo specifico profilo da sottoporre a sorteggio dei candidati:

1. Il/la candidato/a descriva i principali pericoli per la sicurezza legati all'utilizzo del trattore agricolo, e le relative misure di prevenzione
2. Il/la candidato/a illustri il rischio occupazionale da movimentazione manuale dei carichi, indicando esempi di attività lavorative in cui può essere presente
3. Il/la candidato/a illustri quanto previsto dal D.Lgs. 758/94 in caso di violazioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro, ai fini dell'estinzione del reato da parte del contravventore
4. Il/la candidato/a illustri gli obblighi a carico del Preposto ai sensi dell'art.19 del D.Lgs. 81/2008 "Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro"
5. Il/la candidato/a illustri gli obblighi a carico dei Lavoratori ai sensi dell'art.20 del D.Lgs. 81/2008 "Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro"
6. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un intervento ispettivo su programma all'interno di una falegnameria per la produzione di infissi
7. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un intervento ispettivo su programma all'interno di un'attività di produzione manufatti in cemento armato
8. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un intervento ispettivo in materia di salute e sicurezza sul lavoro, all'interno di un macello avicolo
9. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un intervento ispettivo su programma all'interno di un'attività nel settore del mobile imbottito
10. Il/la candidato/a descriva i rischi di natura elettrica nei cantieri edili, e i principali elementi controllati durante l'attività ispettiva
11. Il/la candidato/a illustri gli obblighi a carico del Datore di Lavoro ai fini della scelta dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), come disciplinati dall'art.77 del D. Lgs.81/08
12. Il/la candidato/a descriva aspetti generali e misure di prevenzione del rischio "stress da calore" nei lavori all'aperto
13. Il/la candidato/a descriva le modalità organizzative delle attività di vigilanza e controllo nelle Unità Operative di Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro
14. Il/la candidato/a descriva la disciplina in materia di formazione dei lavoratori, secondo l'art. 37 del D. Lgs.81/08 e l'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011
15. Il/la candidato/a descriva le funzioni attribuite alla Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 55 del Codice di Procedura Penale (C.P.P.)
16. Il/la candidato/a descriva le modalità di gestione degli inconvenienti igienici in sanità pubblica
17. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari presso un'attività di estetista/parrucchiere
18. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari presso un'attività di tatuatore/piercing
19. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari presso un'attività di piscina destinata ad utenza pubblica
20. Il/la candidato/a descriva le modalità attraverso le quali sono assicurate le condizioni igienico-sanitarie degli impianti natatori
21. Il/la candidato/a descriva l'iter procedurale per l'irrogazione di una sanzione amministrativa in riferimento alla L. 689/81
22. Il/la candidato/a sintetizzi compiti e funzioni in capo al Dipartimento di Sanità Pubblica in materia di prevenzione e controllo della Legionellosi

23. Il/la candidato/a illustri la differenza esistente fra controlli interni e controlli esterni con riferimento alle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza degli impianti natatori
24. Il/la candidato/a illustri il rischio "amianto" per la popolazione generale, descrivendo le attività di controllo proprie del Servizio di Igiene Pubblica
25. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari presso una scuola dell'infanzia o primaria
26. Il/la candidato/a descriva le modalità organizzative delle attività di vigilanza e controllo delle Unità Operative di Igiene e Sanità Pubblica
27. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari presso una struttura ricettiva
28. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari presso un'attività di Palestra ad utenza pubblica
29. Il/la candidato/a descriva le attività caratterizzanti un sopralluogo congiunto Igiene Pubblica/PSAL a seguito di segnalazione per la possibile presenza di amianto all'interno di un edificio scolastico
30. Il/la candidato/a illustri un intervento di controllo ufficiale presso una attività di gastronomia
31. Il/la candidato/a illustri un intervento di controllo ufficiale presso una attività di pescheria
32. Il/la candidato/a illustri un intervento di controllo ufficiale presso una attività di laboratorio di sezionamento della carne
33. Il/la candidato/a illustri un intervento di controllo ufficiale presso una attività di ristorazione
34. Il/la candidato/a illustri cosa si intende per piano di autocontrollo per un Operatore del Settore Alimentare
35. Il/la candidato/a illustri il sistema di allerta nell'ambito della sicurezza alimentare
36. Il/la candidato/a illustri i concetti fondamentali nell'applicazione della rintracciabilità di alimenti/mangimi da parte degli operatori del settore alimentare/mangimi
37. Il/la candidato/a riferisca in merito agli effetti della temperatura sulla conservazione degli alimenti
38. Il/la candidato/a illustri i requisiti e le caratteristiche che devono avere le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti
39. Il/la candidato/a illustri i requisiti generali delle strutture destinate alla produzione degli alimenti
40. Il/la candidato/a riferisca in merito alla valutazione dei rischi e al significato di CCP nell'ambito della sicurezza alimentare
41. Il/la candidato/a descriva le fasi di un processo di sanificazione nell'ambito alimentare e cosa deve contenere un programma di sanificazione
42. Il/la candidato/a illustri i requisiti per la vendita di prodotti alimentari in forma ambulante
43. Il/la candidato/a illustri quali sono i diritti dell'OSA in caso di campionamento ufficiale legale di un alimento
44. Il/la candidato/a illustri le modalità con cui si effettua il monitoraggio dei molluschi bivalvi vivi
45. Il/la candidato/a illustri la differenza tra i criteri di igiene di processo e i criteri di sicurezza alimentare
46. Il/la candidato/a indichi quali sono gli elementi che bisogna garantire per effettuare un corretto campionamento di alimenti o mangimi per ricerca microbiologica
47. Il/la candidato/a illustri la differenza tra campione, aliquote e unità campionaria in materia di controllo ufficiale in sicurezza alimentare
48. Il/la candidato/a descriva gli elementi essenziali di un verbale di campionamento in materia alimentare

49. Il/La candidato/a descriva il ruolo, la responsabilità e le attività del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro assegnato all' Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Sanità Animale-Igiene delle Produzioni Zootecniche
50. Il/La candidato/a descriva il ruolo, la responsabilità e le attività del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro assegnato all' Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
51. Il/La candidato/a descriva l'organizzazione e la mission del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL della Romagna (es. finalità, obiettivi e organizzazione)
52. Il/La candidato/a descriva il ruolo, la responsabilità e le attività del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro assegnato all' Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica
53. Il/La candidato/a descriva il ruolo, la responsabilità e le attività del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro assegnato all' Unità Operativa Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro

La prova orale si è svolta secondo le modalità stabilite dal D.P.R. n. 220 del 27/03/2001.

La Commissione, inoltre, ha individuato per la prova orale i seguenti criteri di valutazione:

relativamente agli *“argomenti attinenti lo specifico profilo con particolare riferimento all'organizzazione del lavoro, alla legislazione sanitaria, agli ambiti specifici del profilo circa le attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e bevande, di igiene di sanità pubblica e veterinaria”*

- aderenza della trattazione rispetto alla domanda;
- livello di conoscenza ed esaustività;
- capacità di sintesi ed identificazione dei concetti chiave;
- chiarezza espositiva e appropriatezza di linguaggio.

relativamente all'accertamento della conoscenza dell'utilizzo del personal computer:

- conoscenza delle informazioni di base dell'informatica;

relativamente alla verifica della conoscenza a livello iniziale, di una lingua straniera tra inglese e francese:

- corretta lettura e traduzione della frase proposta.