

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, CONGIUNTO TRA AZIENDA USL DI BOLOGNA E AZIENDA USL DI IMOLA PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI NEL PROFILO PROFESSIONALE DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI**

(indetto con determinazione del Direttore del Servizio Unico Metropolitan Amministrazione Giuridica del Personale n. 281 del 26/01/2024)

**TRACCE PROVE**

Le tracce delle prove scritta e pratica sono pubblicate nei siti internet delle aziende coinvolte

**DOMANDE PROVA ORALE GIORNO 20/06/24**

1	<b>Il candidato descriva le modalità di campionamento di un alimento di origine animale destinato ad analisi microbiologiche, e quali sono i principali parametri da analizzare.</b>
2	<b>Il candidato illustri sinteticamente il documento di valutazione dei rischi e ne indichi il contenuto.</b>
3	<b>Il candidato descriva quali sono le principali tecniche di conservazione degli alimenti di origine animale e come influenzano la sicurezza del prodotto.</b>
4	<b>Il candidato illustri quali controlli documentali vengono eseguiti durante un controllo ispettivo in una azienda manifatturiera al fine di verificare il rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza del lavoro.</b>
5	<b>Il candidato descriva il processo di tracciabilità degli alimenti di origine animale e la sua importanza per la sicurezza alimentare.</b>
6	<b>Il candidato illustri il modo corretto di gestione in sicurezza della installazione di un ponteggio in un cantiere edile.</b>
7	<b>Il candidato descriva quali sono le principali normative europee e nazionali che regolano la sicurezza alimentare degli alimenti di origine animale.</b>
8	<b>Il candidato illustri quali sono i principali controlli che vengono eseguiti durante una ispezione in un cantiere edile al fine di verificare il rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza del lavoro.</b>
9	<b>Il candidato descriva quali sono i principali rischi microbiologici associati agli alimenti di origine animale.</b>
10	<b>Il candidato illustri i provvedimenti che la legge prevede in capo all'organo di vigilanza qualora vengano accertate contravvenzioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.</b>

11	<b>Il candidato illustri come viene gestita la fase dell'approvvigionamento nelle materie prime, nell'ambito dell'HACCP, in una industria alimentare .</b>
12	<b>Il candidato illustri l'istituto della delega di funzioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro di cui agli artt.16-17 del D.lgs 81/08.</b>
13	<b>Il candidato descriva quali sono i principali parassiti che possono essere presenti negli alimenti di origine animale e come prevenirne la contaminazione.</b>
14	<b>Il candidato illustri sinteticamente gli obblighi del datore di lavoro in materia di gestione delle emergenze</b>
15	<b>Il candidato, dopo aver brevemente illustrato i possibili danni alla salute causati dall'amianto, illustri le tecniche di bonifica per i materiali in cemento – amianto.</b>
16	<b>Il candidato illustri la figura del coordinatore per l'esecuzione dei lavori edili, descrivendo gli obblighi di sicurezza facenti capo a tale figura.</b>
17	<b>Il candidato illustri i requisiti igienico-sanitari delle abitazioni civili.</b>
18	<b>Il candidato illustri la figura del coordinatore per la progettazione dei lavori edili, descrivendo gli obblighi di sicurezza facenti capo a tale figura.</b>
19	<b>Il candidato illustri quali sono i materiali e strumenti necessari alla esecuzione dei controlli di vigilanza ed ispezione.</b>
20	<b>Il candidato illustri i requisiti strutturali ed igienico sanitari degli alberghi ed affittacamere.</b>
21	<b>Il candidato illustri cosa si intende per piano di autocontrollo per la prevenzione del rischio legionellosi.</b>
22	<b>Il candidato illustri le modalità di effettuazione di un campionamento di acqua potabile per la ricerche microbiologiche.</b>
23	<b>Il candidato illustri quali controlli possono essere effettuati nel settore dei cosmetici.</b>
24	<b>Il candidato illustri quanti e quali sono i principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP (Hazard analysis and critical control points).</b>
25	<b>Il candidato illustri le attività e competenze del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro previste dal Decreto Ministero della Sanità 17 gennaio 1997 n. 58.</b>

26	<b>Il candidato illustri le modalità operative nel caso di una segnalazione per inconveniente igienico presumibilmente derivante da una canna fumaria.</b>
27	<b>Il candidato illustri quali sono le modalità di prevenzione nelle preparazione alimentari destinate a persone celiache.</b>
28	<b>Il candidato illustri cosa si intende per CCP in sicurezza alimentare anche con esempi pratici.</b>
29	<b>Il candidato illustri quali sono gli elementi che deve contenere un'etichetta di un prodotto alimentare confezionato pronto per essere venduto.</b>
30	<b>Il candidato illustri quali attrezzature sono importanti per la gestione della catena del freddo nella produzione di alimenti.</b>
31	<b>Il candidato illustri cosa sono la Registrazione/ Riconoscimento di un'attività Alimentare.</b>
32	<b>Il candidato illustri, nell'ambito di un campionamento alimentare, la differenza fra: campione, unità campionarie e aliquote.</b>
33	<b>Il candidato illustri che cosa sono le azioni correttive in campo alimentare che dovrebbe contenere un manuale HACCP.</b>
34	<b>Il candidato illustri cosa di intende per GMP in campo alimentare.</b>
35	<b>Il candidato illustri la differenza tra audit e ispezione in materia di igiene alimentare.</b>
36	<b>Il candidato illustri quali sono i requisiti generali delle strutture destinate alla produzione di alimenti e i requisiti delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.</b>
37	<b>Il candidato illustri quale formazione devono possedere gli operatori del settore alimentare addetti alla preparazione degli alimenti (es. cuochi).</b>
38	<b>Il candidato illustri nell'ambito del campionamento alimentare le modalità di prelievo, trasporto e consegna.</b>
39	<b>Il candidato illustri le modalità operative per un campione ufficiale di ortofrutta (esempio patate) per la ricerca di residui fitosanitari in un'attività di vendita.</b>

DOMANDE PROVA ORALE GIORNO 21/06/24

1	<b>Il candidato descriva le azioni che le Autorità Competente possono mettere in atto ai sensi del Reg. UE 625/2017 in caso di accertata non conformità.</b>
2	<b>Il candidato illustri la procedura di regolarizzazione delle violazioni alla normativa di tutela della sicurezza del lavoro eventualmente accertate in corso di ispezione.</b>
3	<b>Il candidato descriva le modalità di attuazione dei controlli ufficiali da parte delle Autorità Competenti ai sensi del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 27.</b>
4	<b>Il candidato illustri le figure del datore di lavoro, del dirigente e del preposto ai sensi del D.Lgs 81/08.</b>
5	<b>Il candidato descriva i criteri richiesti a un Operatore del Settore Mangimistico affinché garantisca la rintracciabilità dei prodotti immessi sul mercato, ai sensi del Reg. Ce 178/2002.</b>
6	<b>Il candidato illustri la figura del lavoratore ai sensi del D.Lgs 81/08 e quali sono gli obblighi che gli fanno capo in materia di salute e sicurezza sul lavoro.</b>
7	<b>Il candidato descriva ai fini della sicurezza alimentare quali sono i principali provvedimenti che possono essere adottati ne caso si rilevi la presenza di alimenti privi di rintracciabilità.</b>
8	<b>Il candidato illustri il piano di sicurezza e coordinamento in materia di lavori edili.</b>
9	<b>Il candidato descriva il campo di applicazione del regolamento 853/2004.</b>
10	<b>Il candidato illustri gli obblighi del datore di lavoro in merito alle attrezzature di lavoro che mette a disposizione dei lavoratori.</b>
11	<b>Il candidato illustri le modalità operative per il controllo di una piscina pubblica ad uso natatorio.</b>
12	<b>Il candidato illustri cosa siano i dispositivi di protezione individuale e cosa si intenda per corretto uso.</b>
13	<b>Il candidato illustri le fasi della vigilanza e controllo in un'attività ricettiva.</b>
14	<b>Il candidato illustri i requisiti strutturali dei Centri Estetici e tatuatore e i possibili rischi igienico sanitari connessi.</b>
15	<b>Il candidato illustri le varie fasi di un campionamento dell'acqua di piscina.</b>
16	<b>Il candidato descriva come si svolge un intervento di audit su OSA (operatore del settore alimentare).</b>
17	<b>Il candidato illustri che cosa è la legionellosi ed in quali strutture viene riscontrato tale rischio.</b>
18	<b>Il candidato illustri le attività dell'Ufficiale di Polizia giudiziaria Tecnico della Prevenzione e da chi viene attribuita tale qualifica.</b>
19	<b>Il candidato illustri quali sono le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nell'allegato n. II del Regolamento (UE) n. 1169 del 25/11/2011.</b>
20	<b>Il candidato illustri che cosa si intende per prevenzione primaria e ne descriva alcuni esempi.</b>

21	<b>Il candidato illustri quali sono gli elementi fondamentali che devono essere presenti in un verbale di campionamento alimenti.</b>
22	<b>Il candidato illustri la differenza tra pulizia, disinfezione e sanificazione in campo alimentare.</b>
23	<b>Il candidato illustri la differenza tra "TMC" e "scadenza" di un prodotto alimentare.</b>
24	<b>Il candidato illustri come si svolge un controllo ufficiale presso un'attività di ristorazione pubblica.</b>

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE

##### **Prova scritta**

Immediatamente prima dell'espletamento della prova, la commissione collegialmente, stabilirà le modalità di svolgimento ed i contenuti dell'esame, predisponendo una terna di prove, tra le quali uno dei partecipanti procederà ad estrarre quella oggetto d'esame. Come previsto nel bando di concorso la prova scritta verterà su:

**PROVA SCRITTA:** svolgimento di un tema o soluzione di quesiti a risposta sintetica o multipla su argomenti inerenti ruolo, funzioni e competenze del tecnico della prevenzione dell'ambiente e nei luoghi di lavoro, nelle attività di prevenzione collettiva.

La commissione stabilisce di porre ai candidati 20 domande e di attribuire un punteggio

pari a 1,500 punti a ciascuna domanda del questionario risposta esattamente. Alle domande prive di risposta o con risposta errata non verrà assegnato alcun punteggio.

Ai sensi dell'art. 14, 1° comma, del D.P.R. 220/01, il superamento della prova scritta è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza pari ad almeno punti 21 su 30, ovvero pari a 14 risposte esatte su 20 domande.

##### **Prova pratica**

Immediatamente prima dell'espletamento della prova, la commissione collegialmente, stabilirà le modalità di svolgimento ed i contenuti dell'esame, predisponendo una terna di prove, tra le quali uno dei partecipanti procederà ad estrarre quella oggetto d'esame. Come previsto nel bando di concorso la prova pratica verterà su:

**PROVA PRATICA:** soluzione di quesiti a risposta sintetica o multipla tesi alla verifica delle conoscenze delle tecniche specifiche relative all'ambito professionale a concorso ovvero predisposizione di atti connessi alla qualificazione professionale richiesta.

La commissione stabilisce di porre ai candidati 10 domande e di attribuire un punteggio

pari a 2,000 punti a ciascuna domanda del questionario risposta esattamente. Alle domande prive di risposta o con risposta errata non verrà assegnato alcun punteggio.

Ai sensi dell'art. 14, 1° comma, del D.P.R. 220/01, il superamento della prova pratica è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza, pari ad almeno 14/20 ovvero pari a 7 risposte esatte su 10 domande.

##### **Prova orale**

Come previsto dal bando la prova orale verterà su *"Sulle materie oggetto della prova scritta e della prova pratica. La prova orale comprenderà anche elementi di informatica e la conoscenza almeno a livello iniziale di una lingua straniera a scelta del candidato fra le seguenti: francese, inglese"*.

Immediatamente prima dell'inizio della prova, la commissione, collegialmente, predisporrà diversi quesiti di pari difficoltà, inerenti al posto a concorso ed ai compiti connessi alle funzioni da conferire, in numero superiore a quello dei concorrenti ammessi a sostenere l'esame.

Ciascun candidato estrarrà personalmente il quesito che costituirà oggetto della prova cui sarà sottoposto.

Al termine di ogni prova la commissione attribuirà un punteggio compreso tra 0 e 20 sulla base della correttezza della risposta, della completezza e della chiarezza dell'esposizione, nonché della capacità di sintesi e della padronanza dell'argomento dimostrate dal concorrente nel corso dell'esame. Nel caso di valutazioni differenti da parte dei commissari, il punteggio attribuito sarà dato dalla media aritmetica dei voti attribuiti dai singoli componenti.

Ai sensi dell'art. 14, comma 2, del D.P.R. 220/01, il superamento della prova orale è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza, pari ad almeno 14/20.