



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola



CONCORSO PUBBLICO CONGIUNTO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 2 POSTI NEL PROFILO PROFESSIONALE DI DIRIGENTE MEDICO DI MEDICINA DEL LAVORO E SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO DI CUI N. 1 POSTO PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA E N. 1 POSTO PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI IMOLA

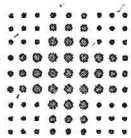
PROVA PRATICA N. 2

Ricorso avverso il giudizio del medico competente del 31/05/22

Esprima il candidato, valutata tutta la documentazione allegata, ampio e motivato parere medico-legale di conferma, modifica o revoca del giudizio di idoneità alla mansione oggetto dell'opposizione.

PROVA SORTEGGIATA

Anna Di Felice



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



Dipartimento di Sanità Pubblica
 Unità Operativa Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro (SC)
 Collegio Medico ex art. 41, comma 9, D.Lgs. 81/08

VISITA MEDICA COLLEGIALE PER RICORSO AVVERSO IL GIUDIZIO
DEL MEDICO COMPETENTE

SCHEMA PERSONALE

Visto il ricorso presentato da [redacted] per conto [redacted] con nota prot. n.52744 del 03/05/2022 avverso il giudizio del medico competente espresso in data: 06/04/2022, si è proceduto in data 31/05/2022 all'espletamento di visita medico collegiale della ricorrente nata a [redacted] residente a [redacted] in [redacted] (doc. identità [redacted]), effettuata presso l'ambulatorio della Sede Polifunzionale di via Cimarosa 5/2 Casalecchio di Reno (BO) presente il collegio medico così composto:

- | | | |
|---------------|------------|--|
| 1) [redacted] | Presidente | (Dirigente Medico di Medicina del Lavoro) |
| 2) [redacted] | Componente | (Specialista Ambulatoriale di Medicina Legale) |
| 4) [redacted] | Componente | (Dirigente Medico di Medicina Interna) |

Si è rilevato quanto segue, che qui sommariamente si espone:

ATTUALE OCCUPAZIONE:

Azienda: [redacted], con sede operativa c/o [redacted]

Mansione: Addetto vendite in sorveglianza sanitaria su richiesta (ex art. 41 C 1 lettera b)

ANAMNESI:

Paziente con esiti di intervento chirurgico (eseguito il 11/10/2021) di sostituzione dell'aorta sovracoronarica con protesi retta (26 mm) per aneurisma dell'aorta ascendente (riscontro angioTC del 10/10/2021 a seguito di episodio di toracoalgia con accessi in PS il 08/10/2021 e 10/10/2021). Anamnesi cardiologica remota silente. Non comorbidità di rilievo. Riferisce anemia mediterranea. Diagnosi di asma moderato in controllo con broncodilatatore 2+2 puff/die (cfr. controllo pneumologico del 26/01/2022 con persistenza di deficit ventilatorio misto prev. ostruttivo con terapia in atto).

Ecocardiografia t-t (22/10/2021) mostrava FE 61% e lieve versamento pericardico senza ripercussione emodinamica. Al controllo del 14/02/2022 di follow-up c/o Cardiocirurgia S. Orsola (BO) la pz. risultava asintomatica per toracoalgie, dispnea, angor e cardiopalmo a riposo (NYHA I, CCS I). AngioTC del 12/02/2022 mostrava sostanziale riassorbimento del versamento periaortico post-chirurgico.

Ha ripreso il lavoro in reparto gastronomia a metà aprile u.s., e tuttora riferisce comparsa di affanno, cardiopalmo ed affaticabilità dopo 1-2 ore dall'inizio del turno; nega toracoalgie durante il lavoro.

INVALIDITA' RICONOSCIUTE

Non riferite.

PROVA SOSTEGGIATA CNR

Giudizio di idoneità



Gentile

s.p.a. Spett.le

Lavoratore: [redacted] Sesso: F Data di nascita: [redacted]
Azienda: [redacted] Sede di lavoro: [redacted]
Mansione: ADDETTO VENDITE IN SORVEGLIANZA SANITARIA SU RICHIESTA (EX ART 41 C 1 LETTERA B)

In data 06/04/2022 il Lavoratore [redacted] è stato sottoposto a visita medica su richiesta del lavoratore. In base alle risultanze degli accertamenti svolti, risulta:

IDONEO CON LIMITAZIONI

LIMITAZIONE / PRESCRIZIONE

Adibire a compiti il cui livello di richiesta fisica sia classificabile come "Lavoro Molto Leggero" per quanto riguarda la movimentazione manuale di carichi.

allo svolgimento della mansione:
ADDETTO VENDITE IN SORVEGLIANZA SANITARIA SU RICHIESTA (EX ART 41 C 1 LETTERA B)

VISITA MEDICA

04/2022

Giudizio rilasciato il: 06/04/2022

Da sottoporre a visita medica nel mese aprile 2025 previa esecuzione dei seguenti accertamenti:

ACCERTAMENTO

VISITA MEDICA

Il Medico Competente [redacted]

[redacted]

Il lavoratore per presa visione

[redacted]

Avverso il giudizio di idoneità è ammesso ricorso all'Organo di Vigilanza territorialmente competente, ai sensi del comma 9 dell'art. 41 del D. Lgs 81/2008, entro il termine di 30 giorni. Si fa presente che, ai sensi del D. Lgs 81/2008, il giudizio del Medico Competente deve essere mirato ai rischi lavorativi individuati dalla vigente normativa sulla tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, e che, quindi, in questa sede, non risulta possibile esprimere prescrizioni o limitazioni riferibili ad altri aspetti lavorativi (orari di lavoro, ecc.), per i quali il giudizio va demandato alla Commissione medico-legale ex art. 5 della Legge 300/1970 istituita presso le sole strutture pubbliche (Azienda USL competente per territorio o altri enti pubblici ed istituti specializzati di diritto pubblico).

Trasmissione del giudizio di idoneità al datore di lavoro effettuata il 06/04/2022

Trasmissione del giudizio di idoneità al lavoratore effettuata il 06/04/2022

Prova Somte Giata Cine



Sopralluogo UO PSAL per ricorso del 31/5/22.

Turni della lavoratrice:

LU 6,30 – 9,30 (pausa 10 min) 10,30-13,30 (pausa 10 min)

MA 6,30-13,30 (pausa 15 min)

ME 6,30-12,10

SA 8,30-14,30 (pausa: 15 min)

REPARTO GASTRONOMIA, PANE E LATTICINI.

Pane (solo turno M):

- 1) Cestoni in plastica pieni di pane su ruote proveniente dai forni spostati nell'area gastronomia: prende i singoli pezzi (< 3kg.) e li ripone negli espositori pane.
- 2) Cottura interna pane da prodotto congelato: prende panetti congelati da cella freezer (-20°C) e li posiziona sulle teglie da forno, infilate in un roll su ruote (escursione altezze roll: 40-180 cm.). Ogni roll: 15 teglie; tempo: circa un'ora/turno ; poi spinge il roll verso il forno verticale , fino a 1 m di distanza dal forno.

Allestimento espositori latticini: apre i cartoni posizionati su trans- pallet elettrico e li ripone su espositore (latte , yoghurt);

Smistamento merci in cella frigo: movimentazione di tutti i pezzi presenti in cella (range di peso: dal 100 gr. A 14 kg.) a diverse altezze di scaffale in cella (circa 4 sollevamenti/min)

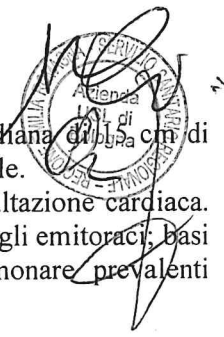
Allestimento bancone del "servito" gastronomia: movimentazione vassoi pieni di cibo pronto (peso: da <1 kg. a 2 kg.)

Allestimento salumi a parete: movimentazione salumi (200gr. – 8 kg.) – tempo circa 20 min /turno

PROVA SOTTILEGGIATA CUM

ESAME OBIETTIVO:

Peso 74 kg, altezza 165 cm. TAO 130/80 mmHg. Cicatrice toracica da sternotomia longitudinale mediana di 11,5 cm di lunghezza, ben consolidata, indolente alla palpazione, con tendenza cheloidea a 8 cm dal manubrio sternale. Esame obiettivo del torace: toni cardiaci validi e ritmici, pause libere, non rumori patologici all'auscultazione cardiaca. Emitoraci simmetrici e normoespansibili agli atti del respiro; suono chiaro polmonare alla percussione degli emitoraci; basi mobili agli atti respiratori; MV fisiologico su tutto l'ambito polmonare, ronchi sull'ambito polmonare prevalenti all'emitorace dx.

**ELEMENTI DIAGNOSTICI RILEVANTI PER L'ESPRESSIONE DEL GIUDIZIO:**

Esiti di recente intervento cardiocirurgico di protesizzazione dell'aorta ascendente per aneurisma in paziente affetta da asma in discreto controllo con broncodilatatore.

ACCERTAMENTI INTEGRATIVI RICHIESTI:NO SI in data: _____**CONSIDERAZIONI MEDICO – LEGALI:**

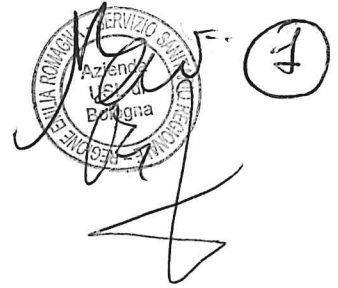
La lavoratrice riferisce insorgenza di dispnea, cardiopalmo e facile affaticabilità dopo 1-2 ore dall'inizio del turno di lavoro presso il reparto/banco gastronomia. La mansione si svolge in postura eretta continuativa e comporta anche il sollevamento manuale di salumi di varia tipologia con pesi variabili da 0,2 kg a 8 kg, il trasporto e lo smistamento di merce di pesi variabili da 0,1 kg a 14 kg su scaffali dentro le celle frigo, l'accesso in cella freezer per prelievo cibi surgelati, e manipolazione di altri oggetti (teglie da forno, piatti e vassoi per espositori) di peso di 1-2 kg (cfr. sopralluogo nella postazione di lavoro effettuato il 12/05/2022).

CONCLUSIONI:

PROVA LOMTEGGIA A CURA

MANSIONARIO LAVORATRICE

Formato da mezzogiorno



La Sig. [redacted] svolge la mansione di addetta/o alle vendite con compiti lavorativi presso il reparto gastronomia- PP e LS e supporto, in base alle esigenze di punto vendita, al reparto casse con orario settimanale PT di 24,40 ore settimanali (con specifiche giornate depositate secondo le seguenti fasce: lunedì-martedì-mercoledì- sabato oppure lunedì-martedì-mercoledì-domenica) presso il punto vendita [redacted] Via [redacted] P (VEDI SOPRALUOGO)

Le attività svolte presso il reparto sono molteplici e poco ripetitive, [redacted] esegue tali attività alternandole nella giornata durante il turno di lavoro.

Le attività principali svolte dalla lavoratrice nel reparto gastronomia sono:

- Ricevimento merce

L'operatore riceve la merce e la movimentata dalla zona di scarico fino alle celle utilizzando transpallet manuali e/o transpallets elettrici. Tale operazione viene effettuata alternata ai colleghi:

- nel reparto Gastronomia, nei soli turni previsti in apertura del reparto di pdv e in specifici giorni di consegna, non continuativi nel corso della settimana.
- nel reparto LS, in turni eventualmente previsti in fascia pomeridiana durante la settimana

- Smistamento merce in arrivo

L'operatore, dopo aver movimentato la merce ricevuta con l'ausilio di transpallets manuali e/o elettrici portandola in magazzino, nelle celle o in area di vendita, posiziona i singoli colli prelavati dal pallet per essere posizionati sugli scaffali delle celle o dell'area vendita.

Tale operazione viene effettuata alternata ai colleghi:

- nel reparto Gastronomia, nei soli turni previsti in apertura del reparto di pdv e in specifici giorni di consegna, non continuativi nel corso della settimana.
- nel reparto LS, in turni eventualmente previsti in fascia pomeridiana durante la settimana

- Allestimento banco assistito

PROVA SONECCHIATA
CNR



L'allestimento banco assistito viene effettuato solitamente da due addetti, i quali si alternano nelle mansioni nel corso delle settimane lavorative:

- preparazione salumi → L'operatore ripone i singoli salumi, tranci di salumi e formaggi prelevati dalle celle o dal laboratorio nel banco assistito o nel murale salumi. I salumi vengono collocati nella spalliera salumi
- preparazione banco con referenze di gastronomia → per i prodotti di gastronomia (come ricotta, squacquerone, mozzarelle, yogurt greco, insalata russa e simili), l'operatore riempie i piatti già posizionati all'interno del banco e il rabbocco è effettuato mediante utensili come cucchiari e forchettoni: in questo modo gli operatori movimentano pesi estremamente limitati. Anche i formaggi e tranci di formaggio vengono allestiti all'interno del banco servito.

Si precisa che nel banco assistito i prodotti possono essere allestiti sia dal lato "operatore" che dal lato "cliente" per ridurre la flessione del rachide

- Allestimento banco a libero servizio

L'operatore ripone i singoli prodotti di peso estremamente limitato prelevati dalle celle o dal laboratorio (es. salumi in vaschetta, tranci preincartati di formaggi, formaggio grattugiato ecc) nei banchi a libero servizio per la libera presa del cliente.

- Servizio al banco assistito

L'operatore preleva i singoli salumi posti nel banco murale, li posiziona sull'affettatrice per effettuare il taglio, pesa l'affettato utilizzando le apposite bilance, lo incarta e infine appone l'etichetta del prezzo.

L'operatore con l'ausilio di utensili come cucchiari e/o forchettoni preleva prodotti di gastronomia e cucina, di peso estremamente limitato, posti nei piatti all'interno del banco assistito, li pone in vaschette che chiude, pesa ed etichetta, passandole poi al cliente.

- Porzionatura formaggi

L'operatore preleva i formaggi e li appoggia sul banco per il taglio. La porzionatura viene effettuata utilizzando i coltelli in dotazione (es. coltello a doppio manico, coltelli da formaggio)

- Cottura cibi

L'operatore cuoce alcuni cibi surgelati come focacce, erbazzone, lasagne, patate, polli, pizze, dolci, ecc, con l'ausilio di forni. I prodotti da cuocere in forno generalmente vengono posti nelle apposite teglie ed inseriti in forno. Per quanto riguarda la cottura dei polli, gli stessi vengono posizionati negli spiedi e posizionati all'interno del forno.

- Doratura prodotti

L'operatore, solitamente il terzo addetto del reparto, effettua la doratura di prodotti da forno (baguette): l'addetto preleva dalla cella il singolo cartone di baguette e lo posiziona sul tavolo di lavoro; poi preleva dal cartone le singole baguette e le posiziona nelle apposite teglie che poi

PROVA SOSPESA CURF



3

singolarmente vengono poste nell'apposito forno. Si specifica che il peso della singola teglia piena è in media inferiore ai 3 Kg.

- Allestimento scaffali del pane

L'operatore ripone sugli scaffali del pane i singoli prodotti di peso estremamente limitato (inferiore a 3 kg).

→ sopra allegato in allegato

Per i dettagli delle attività sopra riportate si veda

Oltre alle attività sopra descritte, la sig. [redacted] durante il proprio turno, esegue anche altre attività complementari, riassumibili come sotto riportate:

- Controllo bolle

L'operatore verifica che la merce ricevuta corrisponda alle quantità riportate in bolla.

- Controllo tracciabilità e controllo scadenze

Tale attività consiste in un mero controllo delle scadenze, etichette e stato merce esposta su singoli prodotti.

- Pulizia e sanificazione

L'operatore effettua la pulizia e la sanificazione di attrezzature di lavoro, banchi vendita e reparto. Allo scopo utilizza flaconi (da un litro massimo) con cui irroro le superfici da pulire, lasciando agire i prodotti e risciacquando mediante tubo o lancia a bassa pressione.

- Smaltimento rifiuti

L'operatore conferisce negli appositi e dedicati contenitori, cassonetti, cassoni o compattatori i rifiuti prodotti durante le attività lavorative del reparto.

Come segnalato in precedenza, saltuariamente la sig. [redacted] effettua supporto al reparto casse e servizio del punto vendita, con effettuazione delle seguenti attività:

- Attività di cassa tradizionale

L'attività lavorativa alla cassa consiste nel prelevare la merce dal nastro trasportatore su cui il cliente l'ha appoggiata, passare i singoli prodotti sullo scansionatore ottico e accompagnare gli stessi allo scivolo che li conduce nella vasca di raccolta per l'imbustamento a cura del cliente. Per le merceologie ingombranti o pesanti e per le multi-confezioni gli addetti sono tenuti ad utilizzare la pistola-scanner per evitare di estrarle dal carrello e movimentarle manualmente sul banco cassa. Il ciclo si chiude con la riscossione degli importi dai clienti. L'attività si svolge prevalentemente in posizione assisa su sedia ergonomica con la possibilità, a discrezione della lavoratrice, di assumere la posizione eretta.

[redacted]

PIOVA SONTIGLIATA CUB



- Ritiro cassetto, prelievo denaro e apertura cassa

L'operatore ad inizio turno provvede a ritirare dal locale cassa centrale il cassetto fornito del denaro necessario per iniziare le operazioni di cassa. Il Cassetto, contenente una dotazione media di denaro, ha un peso di circa 3 kg. Dopo il prelievo del cassetto, l'operatore si reca in cassa ed effettua le operazioni di apertura della cassa stessa, digitando i codici necessari all'abilitazione della cassa, inserisce il cassetto appena prelevato e/o il denaro contante e registra sul terminale l'ingresso del fondo cassa.

- Versamento denaro con posta pneumatica

L'operatore di cassa, al raggiungimento di un importo predefinito, provvede alle operazioni di versamento denaro tramite apposito sistema di spedizione bussolotti. Inserisce il bussolotto all'interno della posta pneumatica e lo fa partire automaticamente.

- Chiusura cassetto

L'operatore di cassa provvede ad effettuare le operazioni di chiusura effettuando operazioni inverse a quelle necessarie per l'apertura (conteggio denaro, versamento eccedenze e registrazione sul terminale e impostazione codici chiusura cassa). Fatto ciò, porta il cassetto o il denaro contante nell'apposito locale.

- Pulizia nastro trasportatore e mobile cassa

All'occorrenza durante il turno di lavoro e a fine turno l'operatore effettua la pulizia del rullo trasportatore e del mobile cassa

Si precisa, infine, che:

- tutte le attività sopra descritte vengono svolte a rotazione con gli altri colleghi presenti in reparto, a seconda dell'organizzazione dei turni e delle necessità del punto vendita;
- qualora l'esposizione della merce sugli scaffali di vendita dovesse avvenire oltre la linea delle spalle, sono utilizzate apposite scalette a tre gradini;

Il lavoro viene svolto tendenzialmente con alternanza di turno: una settimana di mattina e una settimana di pomeriggio con eventuale turno spezzato. Un turno giornaliero si basa mediamente su 6 ore di cui 15 minuti di pausa. Da contratto, vi sono eccezioni che seguono CIA Adriatica (spezzato con turno di 6 ore e 30 fino alle 8 ore con pausa di 20 minuti suddivisa nei due turni dello stesso spezzato).

.....
.....

Primo Controlli IAF/PCI