

**AVVISO DI MOBILITÀ
TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO**

N. 1

- Quali sono i contenuti minimi del Piano di Sicurezza e Coordinamento previsti dal D.Lgs 81/2008?
- Che documento sanitario occorre per il trasporto di animali vivi?

N. 2

- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono i contenuti minimi del Piano Operativo di Sicurezza?
- Che documento sanitario deve accompagnare il gatto all'estero?

N. 3

- In caso di manutenzione straordinaria su una copertura, quali sono i dispositivi di protezione collettiva e individuale che possono essere adottati contro il rischio di caduta dall'alto?
- Quali sono gli adempimenti di legge quando si acquista un cane?

Handwritten signature in green ink.

N. 4

- Quali sono le possibili protezioni da adottare, contro il pericolo di caduta dall'alto, in presenza di aperture nei solai?
- Quali funzioni ha l'anagrafe canina?

N. 5

- Quali sono i contenuti minimi del Pi.M.U.S. previsti dal D.Lgs 81/2008?
- Le marche auricolari sono "placche" che vengono apposte ai padiglioni auricolari di bovini e bufalini. il candidato descriva brevemente le caratteristiche e contenuti minimi.

N.6

- Quali sono le caratteristiche e i contenuti minimi delle schede dati di sicurezza (SDS) dei prodotti chimici?
- Requisiti delle strutture di ricovero per cani e gatti ai sensi della L.R. 47/2013.

Handwritten green scribbles

N. 7

- Quali sono le caratteristiche e gli arredi minimi di uno spogliatoio per dipendenti di una residenza sanitaria assistenziale?
- La proprietà dei gatti liberi che vivono nel territorio comunale è disciplinato da norme. il candidato indichi di chi è la proprietà e quali sono le condizioni del benessere.

N. 8

- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono gli obblighi del committente o del responsabile dei lavori in un cantiere edile?
- Controllo e vigilanza su cani arrecanti problemi igienico-sanitari

alle pubbliche assemblee

N. 9



- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono gli obblighi dell'impresa affidataria in un cantiere edile?
- Randagismo e Igiene Urbana

Handwritten signature in green ink.



N. 10

- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono i contenuti della notifica preliminare in un cantiere edile?
- Principali zoonosi contratte da cani e gatti

N. 11

- Durante un sopralluogo in un cantiere edile si è accertata la presenza di un ponte su cavalletti, quali sono i requisiti e le caratteristiche da verificare ai sensi D.Lgs 81\08 ?
- Elenchi le caratteristiche che deve avere un banco refrigerato per la vendita degli alimenti di origine animale.

N. 12

- Quali sono i contenuti minimi del piano di lavoro per la rimozione di M.C.A. in matrice compatta?
- Quale funzione ha l'abbattitore per il pesce?

N. 13

- Durante un sopralluogo in agricoltura si è accertata la presenza di una trattoria agricola. Quali sono i dispositivi di sicurezza da controllare?

galli



- In fase di controllo ufficiale presso un OSA (operatore settore alimentare) che pone in vendita alimenti di origine animale, si rileva l'etichettatura di un prodotto alimentare preimballato proveniente dall'Inghilterra con la dicitura "**da consumare entro il**" superata di dieci giorni. Il candidato descriva brevemente come procede all'ispezione\controllo.

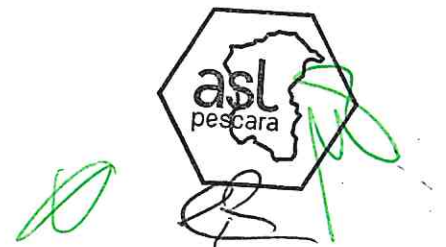
N. 14

- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono gli obblighi del medico competente
- In fase di controllo ufficiale presso un OSA (operatore settore alimentare) che pone in vendita alimenti di origine animale si rileva l'etichettatura di un prodotto alimentare preimballato proveniente dall'Inghilterra con la dicitura TMC "**da consumare preferibilmente entro il**" superata di dieci giorni. Il candidato descriva brevemente come procede all'ispezione\controllo.

N. 15

- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono gli obblighi del datore di lavoro

JPLI



- Uova in produzione presso uno stabilimento di imballaggio. il candidato descriva brevemente le indicazioni essenziali da riportare in etichetta.

N. 16

- Ai sensi D.Lgs 81\08 quali sono gli obblighi del preposto
- Quali sono i punti critici che l'osa deve valutare in pescheria "in termini di sicurezza alimentare" in un banco di esposizione di prodotti ittici destinati alla vendita.

N. 17

- Cosa si intende per near miss?
- Il candidato descriva brevemente quali sono gli elementi che contraddistinguono il banco di vendita in sede fissa per prodotti di gastronomia cotta di origine animale.

N. 18

- Aspetti funzionali, principi di progettazione del comando di avvio a due mani di una macchina presente in un'azienda metalmeccanica
- L'etichettatura dei molluschi bivalvi vivi nella fase di vendita al dettaglio pronte alla vendita. il candidato descriva brevemente le caratteristiche e contenuti minimi.

Handwritten signature in green ink.

N. 19

- Aspetti principali di progettazione e funzionamento del pulsante di emergenza di una macchina
- Quali sono gli adempimenti relativi ai sottoprodotti di origine animale (S.O.A.) che il titolare di un esercizio di piccola macelleria dovrà attuare. Il candidato descriva brevemente quali sono gli adempimenti e le procedure a cui L'OSA dovrà attenersi.

N. 20

- Il datore di lavoro nel fornire i D.P.I. per l'udito ai lavoratori, che valutazioni/procedure deve attuare?
- La sindrome sgombroide: attività di prevenzione e rischi per la salute umana

N. 21

- Quali rischi comportano per il lavoratore l'utilizzo dei videoterminali?
- Quali voci devono essere riportate nel registro di stalla per bovini?

Handwritten signature in green ink.

N. 22

- Compiti e requisiti dei lavoratori addetti alla gestione delle emergenze
- L'alto indice di sovraffollamento in allevamento compromette il benessere animale? E in quale modo?

N. 23

- La Legge n. 257/1992 all'art. 1 in relazione all'impiego dell'amianto. Disposizioni generali.
- Perché vengono controllati i valori dei fitofarmaci nel miele?

N. 24

- Descriva brevemente le tecniche di bonifica dei MCA stabilite dal d.m. 06/09/94.
- Benessere animale in allevamento. Il candidato descriva brevemente quali obblighi deve adempiere il detentore sugli animali tenuti in edifici e locali di stabulazione.

N. 25

- LINEE GUIDA REGIONALI Gestione rischio amianto a tutela della salute pubblica - D.G.R N. 101 del 11.02.2013 scheda 1 - principali indicatori di danno.

gelli

- Il candidato descriva brevemente come è articolato e quali funzioni principali è chiamato a svolgere il Servizio I.A.P.Z. Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali.

N. 26

- LINEE GUIDA REGIONALI Gestione rischio amianto a tutela della salute pubblica - D.G.R N. 101 del 11.02.2013 Ruolo del Responsabile designato.
- Obblighi per i produttori di piccoli quantitativi di miele

N. 27

- Cosa si intende per tecnica di confinamento adottata in un cantiere di bonifica per la rimozione dei MCA?
- Farmacovigilanza e farmacovigilanza veterinaria principali adempimenti

N. 28

- Descriva brevemente il procedimento sanzionatorio amministrativo e la Legge n. 689/81.
- Tutela della gestione degli equini

Jelll'



N. 29

- Legionellosi. Principali fattori di rischio, contagio e sintomi della malattia e principi di prevenzione
- Richiesta autorizzazione sanitaria per ambulatorio veterinario: requisiti minimi

N. 30

- Analisi del rischio per la legionellosi. Aspetti Principali.
- Richiesta autorizzazione sanitaria per ospedale veterinario: requisiti minimi

N. 31

- Metodi di prevenzione e controllo della contaminazione del sistema idrico. Misure a lungo termine
- Cosa certifica l'attestato di formazione per alimentaristi?

N. 32

- Metodi di prevenzione e controllo della contaminazione del sistema idrico. Misure a breve termine
- Che cos'è il novel food? Immissione in commercio

Handwritten green scribbles

N. 33

- Definizione di piscina e punti di prelievo in base alla CONFERENZA STATO REGIONI SEDUTA DEL 16 gennaio 2003.
- Esiste l'obbligo per tutto il settore alimentare di fornire informazioni sugli alimenti ai consumatori, sulla presenza o meno di allergeni nei prodotti somministrati o in vendita

N. 34

- Igiene degli arredi e suppellettili in un centro estetico. Verifiche in fase di sopralluogo.
- Il candidato descriva brevemente come effettua un campionamento ufficiale su matrice alimentare di drupacee alla vendita alla produzione (aziende primarie) per il programma controlli dei residui fitosanitari sugli alimenti "Piano Nazionale" e piano coordinato di Controllo dell'unione Europea comunitario

N. 35

- Requisiti dei mezzi di trasporto funebre e delle rimesse in base alla Legge Regionale 41/2012.
- Il candidato descriva brevemente come effettua un campionamento ufficiale per i criteri microbiologici su matrice primo piatto cotto altamente deperibile ai sensi del reg. CE 2073/05

gelli

N. 36

- Il Trasporto funebre tra Stati: competenze del Tecnico della Prevenzione del SIESP.
- Il candidato descriva brevemente come effettua un campionamento ufficiale di alimenti per le indagini microbiologiche (salmonelle, escherichia coli) su segnalazione notificata M.T.A. (malattie trasmesse dagli alimenti) proveniente dal reparto pronto soccorso dell'ospedale

N. 37

- L'inconveniente igienico sanitario derivante da piccioni ed altri volatili nei centri abitati. Interventi per la risoluzione.
- L'unità di crisi per le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) procede all'indagine al ricevimento della segnalazione, il candidato indichi brevemente quali sono gli elementi oggettivi affinché si proceda all'indagine

N. 38

- Requisiti dell'alloggio monostanza ai sensi del D.M. 05/07/1975.
- Nelle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) è di rilevanza essenziale l'indagine epidemiologica, il candidato descriva le motivazioni di tale affermazione e come viene condotta

JJLLI



N. 39

- La superficie abitabile di un alloggio in base all'art 2 del D.M. 05/07/1975.
- Il candidato descriva brevemente che criteri adotterebbe in caso di Controllo Ufficiale su alimenti pronti alla vendita di cui non si conosce la provenienza e che non risultano ben identificati

N. 40

- Il candidato descriva le condizioni che determinano un alloggio "inabitabile".
- Il candidato indichi le motivazioni per cui la mancata rintracciabilità di un alimento è un indice di rischio per la sicurezza alimentare

N. 41

- Servizio Igiene Epidemiologia e sanità Pubblica: Principali funzioni
- Il candidato indichi la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto in una filiera in ambito di allerta alimentare ai sensi del Reg CE 178/2002

gelli

N. 42

- La proposta di Ordinanza per motivi di Igiene e Sanità Pubblica.
- Il candidato indichi la differenza tra ritiro e richiamo di un lotto di derrate alimentari in ambito di allerta alimentare ai sensi del Reg CE 178/2002

N. 43

- L'Autorizzazione in deroga per attività rumorosa a carattere temporaneo
- In ambito alimentare il candidato indichi quali sono le differenze tra CP (control point) e CCP (critical control point)

N. 44

- Quali sono le strutture previste dall'Allegato A del Decreto 308 del 21/05/2001.
- In fase di controllo ufficiale presso un OSA (operatore settore alimentare) si rileva la mancata attuazione delle procedure basate sui principi sul sistema HACCP. Il candidato descriva come procede all'ispezione\controllo

N. 45

- Decreto 308 del 21/05/2001 -Regolamento concernente "Requisiti minimi strutturali e organizzativi per l'autorizzazione all'esercizio dei servizi e delle strutture a ciclo

2/11/11

residenziale e semiresidenziale, a norma dell'articolo 11 della legge 8 novembre 2000, n. 328".

- In fase di controllo ufficiale presso un OSA (operatore settore alimentare) il candidato rileva il cattivo stato di conservazione di alimenti di origine vegetale, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione presso i magazzini deposito. Il candidato descriva come procede all'ispezione\controllo

N. 46

- L.R. 31/07/2007 n° 32: principi generali e autorizzazione alla realizzazione.
- Che cos'è il Dossier Formativo?

N. 47

- L.R. 31/07/2007 n° 32: principi generali e autorizzazione all'esercizio.
- L'educazione Continua in Medicina (ECM)

N. 48

- Il sequestro preventivo ex art. 321 C.P.P.
- Il candidato descriva brevemente come effettua un campionamento ufficiale su matrice alimentare di pomacee non trasformate alla vendita al dettaglio\grande distribuzione per il programma controlli dei residui fitosanitari sugli alimenti

Handwritten signature in green ink.



“Piano Nazionale” e piano coordinato di Controllo dell’Unione Europea Comunitario

N. 49

- Il sequestro probatorio ex art. 354 C.P.P.
- Il trasporto di alimenti dalla verifica documentale al controllo visivo del mezzo. Il candidato descriva brevemente come procede alla verifica documentale e ispezione controllo del mezzo

N. 50

- Il verbale di identificazione ed elezione di domicilio ex art. 161 C.P.P. elementi costitutivi
- Il candidato illustri brevemente le modalità di esecuzione di un campionamento di acqua destinata al consumo umano per controllo di routine

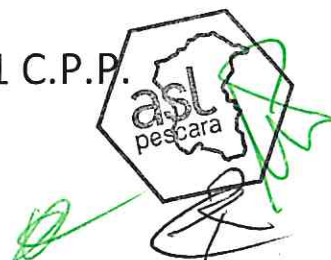
N. 51

- Funzioni della polizia giudiziaria ex art. 55 C.P.P.
- Il candidato illustri brevemente le modalità di esecuzione di un campionamento di acqua destinata al consumo umano per controllo di verifica

N. 52

- Rimozione e riapposizione dei sigilli ex art. 261 C.P.P.

[Handwritten signature]



- Il candidato definisca brevemente chi effettua i “controlli esterni” ai sensi del D.Lgs. n° 31/2001 e quali sono i compiti

N. 53

- Informativa di reato ex art. 347 C.P.P.
- Il candidato indichi brevemente ai sensi del D.Lgs. n° 28/2016, quali sono le sostanze radioattive presenti nell’acqua destinata al consumo umano e le modalità di campionamento

N. 54

- Verbale di sommarie informazioni testimoniali ex art. 351 C.P.P ed organi destinatari
- Il candidato indichi brevemente cosa verificare per il rispetto dei parametri di potabilità dell’acqua, dove devono essere effettuati i controlli da parte dell’Azienda Sanitaria Locale?

N. 55

- Cosa si intende per “diritto di accesso”, ai sensi dell’art. 22 della legge 241/90 e definizione di soggetto interessato
- In fase di controllo ufficiale presso un OSA (operatore settore alimentare) si rileva la mancata NIAS (notifica inizio attività sanitaria). Il candidato descriva come procede all’ispezione\controllo

Handwritten signature in green ink.



N. 56

- Composizione e funzioni del Comitato di Dipartimento.
- In fase di controllo ufficiale presso un OSA (operatore settore alimentare) si rilevano cambiamenti significativi dell'ambito dell'impresa alimentare con l'aggiunta di una linea per la produzione di un alimento trasformato. Il candidato descriva come procede all'ispezione\controllo

N. 57

- Il modello organizzativo dipartimentale del SSN
- In fase di apertura di una attività di somministrazione\vendita di prodotti alimentari l'OSA (operatore settore alimentare) invia la Notifica di Inizio Attività Sanitaria (NIAS) . Il candidato descriva gli elementi essenziali di una NIAS

[Handwritten signature in green ink]

