



AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 1

- Il candidato descriva quali sono i provvedimenti che devono essere adottati dall'operatore del settore alimentare in presenza di risultati analitici insoddisfacenti per il criterio di processo (art. 7 reg. ce 2073/05)
- Nell'ambito delle competenze del Tecnico della Prevenzione il candidato individui una situazione che prevede il sequestro: descrivere le procedure da attivare.

N. 2

- Il candidato definisca quale qualifica riveste il tecnico della prevenzione nel momento in cui effettua un controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare e si trova di fronte ad un reato previsto dal codice penale
- Legionella: Metodi di prevenzione e controllo della contaminazione del sistema idrico

N. 3

- il candidato illustri i principi per la quale l'operatore del settore alimentare è obbligato a predisporre un idoneo sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo il reg. ce 178/02
- Legionella: Valutazione e gestione del rischio nelle strutture turistico-ricettive

N. 4

- Il candidato definisca cosa si intende per critical control point (ccp)
- PH: definizione e modalità di misura

N. 5

- Il candidato descriva gli adempimenti a carico dell'o.s.a. che devono essere verificati in fase di vigilanza sull'adeguata attuazione dell'art. 19 comma 8 del d.lgvo 231/2017 (allergeni) in un pubblico esercizio di ristorazione
- Impianti Natatori: (Accordo Stato Regioni 16 Gennaio 2003)

N. 6

- Il candidato definisca il procedimento di pastorizzazione degli alimenti utilizzato in ambito alimentare
- Il candidato illustri l'attività a iniziativa della polizia giudiziaria (art. 347 e ss. c.p.p.).

N. 7

- Il candidato descriva quali sono le modalità operative per l'effettuazione di un campionamento, in fase di vendita, di un alimento non deperibile confezionato
- Ambulatorio odontoiatrico: Requisiti strutturali e rischi igienico-sanitari

N. 8

- Il candidato illustri i principali metodi per la corretta conservazione degli alimenti
- Verbale di Sommarie Informazioni - art. 351 c.p.p. – Contenuti





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 9

- Il candidato illustri quali sono gli obblighi da parte dell'Asl nei confronti dell'autorità competente durante i controlli ufficiali ai sensi del decreto lgs 27/2021
- Inconvenienti igienici in sanità pubblica: modalità operative ed esempi concreti

N. 10

- Il candidato descriva cosa si intende per tossinfezione alimentare e porti un esempio di tossinfezione
- Ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 e s.m.i. il candidato indichi i soggetti a cui può essere rivolta la formazione. Indicare la durata dei corsi di formazione per lavoratori in base ai settori di rischio basso, medio e alto.

N. 11

- Il candidato definisca cosa si intende per campionamento mirato previsto dal Piano nazionale Alimentazione Animale (PNAA)
- Centro estetico e Tatuatore: requisiti strutturali e rischi igienico-sanitari

N. 12

- Il candidato illustri in quali alimenti è più alta la probabilità di riscontrare alte concentrazioni di istamina
- Requisiti igienico-sanitari abitazioni civili

N. 13

- Il candidato illustri quali sono i principali fattori che condizionano la crescita e la moltiplicazione dei microorganismi negli alimenti
- Regolamenti Comunali d'Igiene: criteri generali e regolamentazione

N. 14

- Il candidato illustri per quale motivo gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti ad una temperatura minima che oscilla tra i +60°C e i +65°C.
- Il candidato illustri le principali differenze tra la formazione e l'addestramento

N. 15

- Notifica sanitaria in campo alimentare: cos'è, chi la deve presentare e a chi
- Requisiti generali sotto il profilo igienico-sanitario e di sicurezza delle Commissioni di Pubblico Spettacolo

N. 16

- Gestione dei rifiuti alimentari e sottoprodotti di origine animale
- Normativa Reach Reg CE 1907/2006: Cosa disciplina





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 17

- Differenza tra controperizia e controversia
- Metodi di bonifica materiale contenente amianto. Indicazioni per la scelta del metodo di bonifica: vantaggi e svantaggi. (DM 6 settembre 1994 "metodi di bonifica")

N. 18

- Cosa sono le Aflatossine
- Il Decreto Ministeriale n. 58/97 definisce il profilo professionale del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Identificare le principali capacità professionali del profilo e per ciascuna esporre almeno un esempio.

N. 19

- Requisiti generali delle strutture destinate agli alimenti
- Esercizi per i servizi alla persona – Descrivere la differenza tra la sterilizzazione e la disinfezione ad alto livello – apparecchiature e attrezzature necessarie

N. 20

- HACCP Azione correttiva: cos'è
- Il candidato descriva, ai sensi del d.m. 6/9/94, da cosa dipende la potenziale pericolosità dei materiali contenenti amianto

N. 21

- Differenza tra ispezione e audit
- I modelli di organizzazione e di gestione e relativa responsabilità esimente.

N. 22

- Igiene del personale in campo alimentare
- Il candidato illustri quanto previsto dal D.M. 5/7/75, relativamente alle superfici minime previste per i locali adibiti a civile abitazione

N. 23

- Categorizzazione in base al rischio delle industrie alimentari
- Il candidato illustri quanto previsto dal D.M. 5/7/75, relativamente ai requisiti di illuminazione ed aerazione previsti per i locali adibiti a civile abitazione





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 24

- Art. 137 del regolamento n.625/2017 UE
- Controllo delle "acque di approvvigionamento" di un impianto di balneazione (Piscina): Sopralluogo, esecuzione del prelievo e confezionamento dei campioni per analisi chimica.

N. 25

- Art. 138 del regolamento n.625/2017 UE
- Il candidato individui le figure previste in un cantiere edile dove operano quattro imprese, la documentazione relativa al Dlgs 81/08 da tenere in cantiere e gli obblighi del datore di lavoro

N. 26

- Autorità competenti art. 2 del D. Leg.vo n.27/2021
- Legionella pneumophila: Nelle strutture / edifici a funzionamento stagionale, quali sono gli interventi da mettere in atto, prima della riapertura della struttura.

N. 27

- Verbale di campionamento alimenti D. Leg.vo n.27/2021
- U.O.C. Prevenzione e Sicurezza negli ambienti di lavoro: Principali funzioni.

N. 28

- UVAC funzioni
- L. 689/81. Disciplina e modalità applicative

N. 29

- Legge Cartabia e modifiche della Legge n.283/1962
- Il candidato illustri per quali attività deve essere predisposto il piano di lavoro ex art. 256 del D.Lgs 81/08 e quali sono i contenuti previsti nello stesso

N. 30

- Quale è la norma che fissa i criteri di composizione del latte crudo di vacca e delle altre specie animali?
- Modalità di espulsione all'esterno di prodotti della combustione derivanti da attività di cottura alimenti





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 31

- Quali sono i criteri di composizione per il latte crudo di vacca?
- Pianificazione territoriale: valutazione di carattere igienico-sanitarie

N. 32

- Quali sono i criteri di composizione per il latte crudo ovino o caprino destinato alla fabbricazione di prodotti al latte crudo senza alcun trattamento termico?
- Quali sono i contenuti di un verbale di sequestro preventivo ex art. 321 C.P.P.

N. 33

- E' prevista l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di utilizzare i manuali di corretta prassi operativa di cui all'articolo 7 del Regolamento CE 852/2004?
- Il candidato argomenti circa i requisiti di sicurezza per le attrezzature di lavoro, come macchine e impianti, costruite prima del novembre 1996 e la normativa di riferimento applicabile.

N. 34

- Quale norma disciplina le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale dei mangimi?
- 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.

N. 35

- I campioni di mangime in contraddittorio previsti dalla Legge 281/1963 possono essere utilizzati per analisi ufficiali nel contesto del controllo ufficiale?
- Requisiti dei mezzi di trasporto funebre e delle rimesse in base alla Legge Regionale 41/2012.

N. 36

- Al verbale di prelievo del mangime eseguito nell'ambito del Piano Nazionale Alimentazione Animale quale documento va obbligatoriamente allegato in ottemperanza del Regolamento (CE) 767/2009?
- Il Trasporto funebre tra Stati: competenze del Tecnico della Prevenzione del SIESP

N. 37

- Il Piano Nazionale Residui 2024 si declina attraverso l'attuazione del Piano mirato e del Piano di sorveglianza. Che differenza c'è tra i due Piani?
- Servizio Igiene Epidemiologia e sanità Pubblica: Principali funzioni





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 38

- Il Piano Nazionale Residui è un piano di controllo per la ricerca dei residui delle sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, negli animali vivi, nei loro tessuti ed escreti e nell'acqua di abbeveraggio. Oltre ad evidenziare i casi di somministrazione impropria di sostanze e a verificare la conformità degli alimenti di origine animale ai limiti massimi di residui, il PNR ha un altro obiettivo. Quale?
- Obbligo dei venditori o noleggiatori di attrezzature di lavoro ai sensi del Dlgs 81/08

N. 39

- Il candidato illustri i principi e i contenuti della formazione continua in medicina (ECM) e gli obblighi del professionista tecnico della prevenzione
- Il candidato esponga gli obblighi del datore di lavoro prima di intraprendere lavori di demolizione con possibile presenza di amianto.

N. 40

- Il Piano di monitoraggio dei molluschi marini della Regione Abruzzo prevede una frequenza di campionamento. Quale?
- In quali casi, ai sensi del Dlgs 81/08, il medico competente procede con la sorveglianza sanitaria dei lavoratori?

N. 41

- Il candidato illustri quanto previsto dal D.M. 5/7/75, relativamente alle altezze minime previste per i locali adibiti a civile abitazione.
- Obblighi del datore di lavoro nella scelta e fornitura dei dispositivi di protezione individuale ai sensi del Dlgs 81/08.

N. 42

- Il candidato argomenta se la notifica preliminare di un cantiere edile, ai sensi dell'art.99 del Dlgs 81/08, è sempre obbligatoria e chi deve provvedere a trasmetterla.
- Lotta alle zanzare: modalità di prevenzione

N. 43

- Caratteristiche del Piano di Montaggio Uso e Smontaggio (PiMUS), previste dal Dlgs 81/08.
- Il Candidato descriva cosa è l'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) e quali sono i titoli ambientali che sostituisce





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 44

- Il candidato indichi quando per i ponteggi fissi è previsto il progetto, ai sensi del Dlgs 81/08.
- Inconvenienti igienici in sanità pubblica: modalità operative ed esempi concreti

N. 45

- I candidato indichi le caratteristiche dei ponti su cavalletti ai sensi del Dlgs 81/08
- Regolamenti comunali d'igiene: criteri generali e regolamentazione

N. 46

- Il candidato indichi gli obblighi generali del datore di lavoro di un'impresa del settore edile, ai sensi del Dlgs 81/08.
- Il candidato illustri i contenuti del Dossier Formativo

N. 47

- Scheda Dati di Sicurezza delle sostanze pericolose: il candidato ne spieghi sommariamente le caratteristiche, anche in riferimento alla Valutazione del rischio chimico, ai sensi del Titolo IX del Dlgs 81/08.
- Identificare le principali attività del tecnico della prevenzione negli ambiti della sanità pubblica

N. 48

- Quali sono i passaggi previsti dal Dlgs 758/94 per l'emissione delle prescrizioni e la conseguente verifica dell'avvenuto adempimento da parte dell'organo di vigilanza?
- Organizzazione e funzioni del Dipartimento di Prevenzione

N. 49

- Obblighi del Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione di un cantiere edile previste dal Dlgs 81/08
- Piano regionale della Prevenzione: struttura e finalità

N. 50

- Compiti del Coordinatore per la Sicurezza in fase di Esecuzione, ai sensi del Dlgs 81/08, in caso di mancato rispetto delle disposizioni del Piano di Sicurezza e Coordinamento da parte delle imprese esecutrici.
- Le attività svolte dal Tecnico della Prevenzione UPG e da chi viene attribuita la qualifica





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 51

- Il candidato illustri le funzioni del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, ai sensi del Dlgs 81/08.
- Sopralluogo per controllo igienico-sanitario di una struttura turistico-ricettiva effettuato dal Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro: descrivere le modalità operative di intervento e la documentazione da richiedere/valutare.

N. 52

- Caratteristiche della delega ex art. 16 Dlgs 81/08 da parte del datore di lavoro.
- Il candidato illustri l'attività di controllo ufficiale per la sicurezza alimentare in un esercizio che somministra pesce crudo

N. 53

- Obblighi non delegabili del datore di lavoro secondo il Dlgs 81/08
- La procedura di abbattimento degli alimenti

N. 54

- Il candidato descriva sinteticamente gli obblighi del preposto. Art. 19 DLgs 81/2008.
- La shelf life di un alimento

N. 55

- Disposizioni relative al coltivatore diretto secondo l'articolo 21 del Dlgs 81/08
- MTA: nelle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) è di rilevanza essenziale l'indagine epidemiologica, il candidato descriva le motivazioni di tale affermazione

N. 56

- Il candidato illustri gli argomenti trattati nella riunione periodica ex art. 35 del Dlgs 81/08
- Come si interviene in caso di reperimento di sospetto MCA non friabile abbandonato

N. 57

- Caratteristiche del documento unico di valutazione dei rischi da interferenza ex art. 26 Dlgs81/08.
- Il candidato descriva le modalità d'intervento del tecnico della prevenzione presso una rivendita di generi alimentari al fine di verificare la sussistenza dei requisiti igienico-sanitari strutturali e funzionali previsti dalla normativa vigente

N. 58

- Il candidato argomenti circa gli obblighi del Committente di un cantiere edile previste dal Dlgs 81/08.
- Nell'ambito delle competenze del Tecnico della Prevenzione il candidato individui una situazione che prevede l'illecito amministrativo: descrivere le procedure da attivare.





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 59

- Il candidato illustri le diverse finalità del Piano Operativo di Sicurezza (POS) e del Piano di Sicurezza e Coordinamento (PSC), previsti dal Dlgs 81/08 per i cantieri edili.
- Elementi del verbale di campionamento delle acque di piscina

N. 60

- Il candidato esponga gli obblighi dei lavoratori autonomi, per settori produttivi diversi dall'edilizia, in materia di sicurezza del lavoro previsti dal Dlgs 81/08
- Strutture Sanitarie: Il candidato descriva i requisiti generali e specifici per l'autorizzazione all'esercizio di un Ambulatorio Medico.

N. 61

- Il candidato descriva le conseguenze di un mancato adempimento ad una prescrizione ex Dlgs 758/94 emessa dall'organo di vigilanza.
- Inquinamento indoor: sindrome dell'edificio malato

N. 62

- Il candidato indichi quali sono gli obblighi documentali relativi all'installazione di un ponteggio in un cantiere edile secondo quanto disposto dal Titolo IV del Dlgs 81/08.
- Il candidato definisca gli obblighi per il personale che svolge attività in campo alimentare in merito all'aggiornamento periodico dell'obbligo di formazione

N. 63

- Il candidato indichi le caratteristiche che deve possedere la prescrizione ex Dlgs 758/94 emessa dall'organo di vigilanza.
- L'Autorizzazione in deroga per attività rumorosa a carattere temporaneo

N. 64

- Il candidato esponga gli obblighi del datore di lavoro, ai sensi del Dlgs 81/08, in merito all'utilizzo da parte dei lavoratori di attrezzature di lavoro che richiedono conoscenze specifiche.
- Celiachia: modalità di prevenzione nelle preparazioni alimentari





AVVISO DI MOBILITÀ

TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

N. 65

- Il candidato indichi, in un cantiere edile, quali sistemi si possono adottare contro il rischio di caduta dall'alto, in conformità al Dlgs 81/08.
- In pescheria in che modo L'OSA (operatore del settore alimentare) sul banco di prodotti ittici esposti alla vendita dovrà procedere in termini di sicurezza alimentare. Il candidato descriva brevemente quali sono le modalità

N. 66

- Il candidato illustri la documentazione obbligatoria che deve accompagnare una macchina marcata CE.
- Differenza tra un sequestro penale e un sequestro amministrativo in campo alimentare: Esempi pratici

N. 67

- Il candidato argomenta il concetto di valutazione dei rischi di cui al Dlgs. 81/08.
- Scuole: Requisiti igienico-sanitari e di sicurezza

N. 68

- Il candidato illustri il significato della marcatura CE su un'attrezzatura di lavoro
- Il candidato illustri il concetto di contaminazione crociata degli alimenti

N. 69

- Disposizioni inerenti la manutenzione degli impianti e delle macchine inerenti la sicurezza del lavoro previste dal Dlgs 81/08
- Barbieri, parrucchieri requisiti strutturali e rischi igienico-sanitari

N. 70

- Il candidato illustri l'accertamento dei requisiti tecnico professionali di un'impresa edile a cui devono essere affidati dei lavori in un cantiere, ai sensi del Dlgs 81/08
- Descrivere la metodica da seguire per effettuare i prelievi di acqua sanitaria calda finalizzati alla ricerca di Legionella in utenze finali, in condizioni di utilizzo comune (campione istantaneo su rubinetti – soffioni delle docce), come previsto dalle "linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi" accordo stato-regioni repertorio atti 79/csr del 7/5/2015

