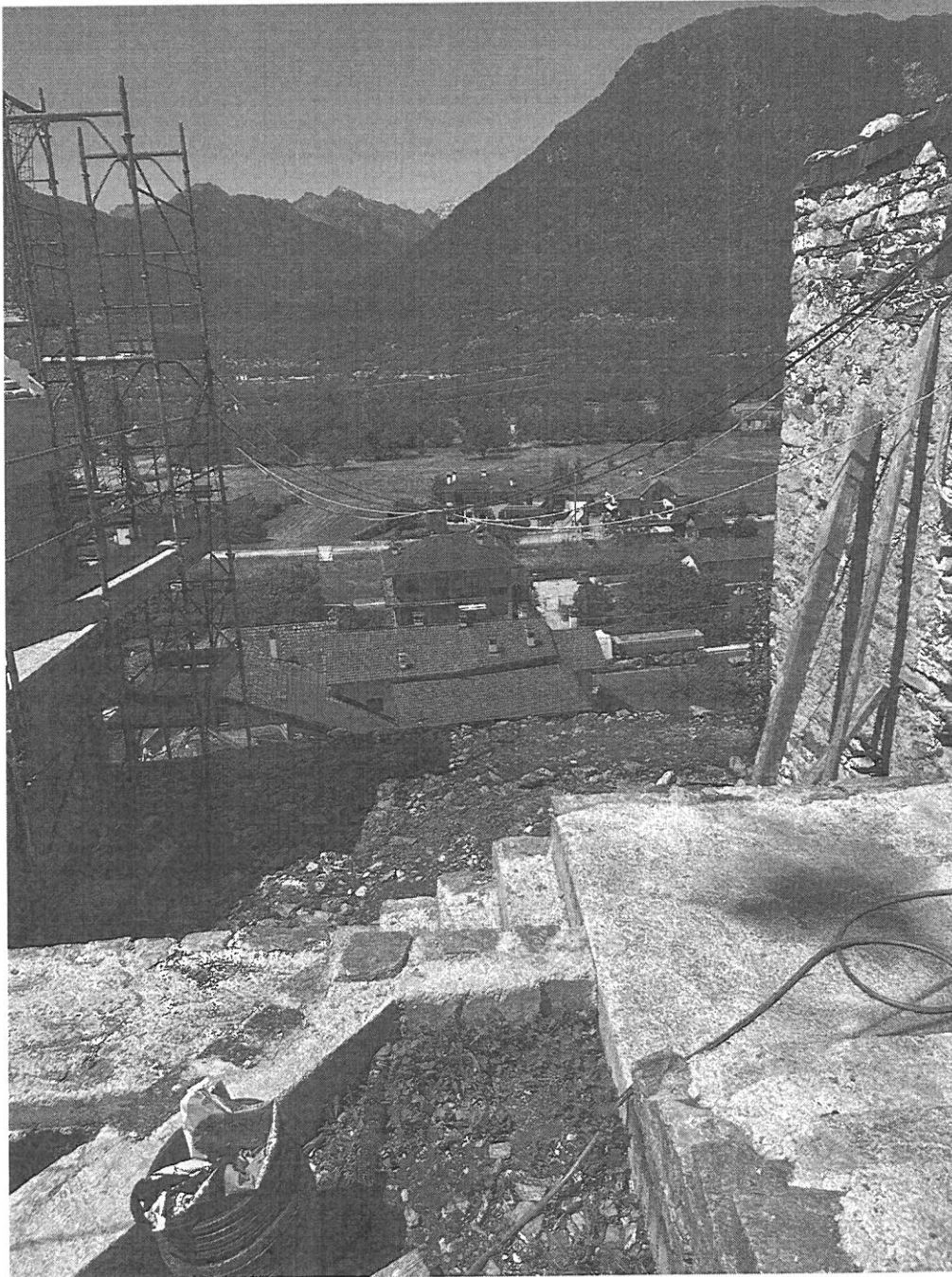


**DOMANDE PROVA SCRITTA**

**PROVA N. 1**

1. Che differenza c'è fra disinfezione e disinfestazione? Indichi le fasi di disinfezione di un laboratorio alimentare e chi le deve applicare.
2. In fase ispettiva, cosa bisognerebbe controllare nel cantiere raffigurato? E quali eventuali inosservanze delle normative antinfortunistiche si riconoscono?



3. Definisca cos'è la *legionella pneumophila*, in quali ambienti e a che temperatura si sviluppa, come si trasmette e quali azioni correttive devono essere intraprese per eliminarla.

AB

LS

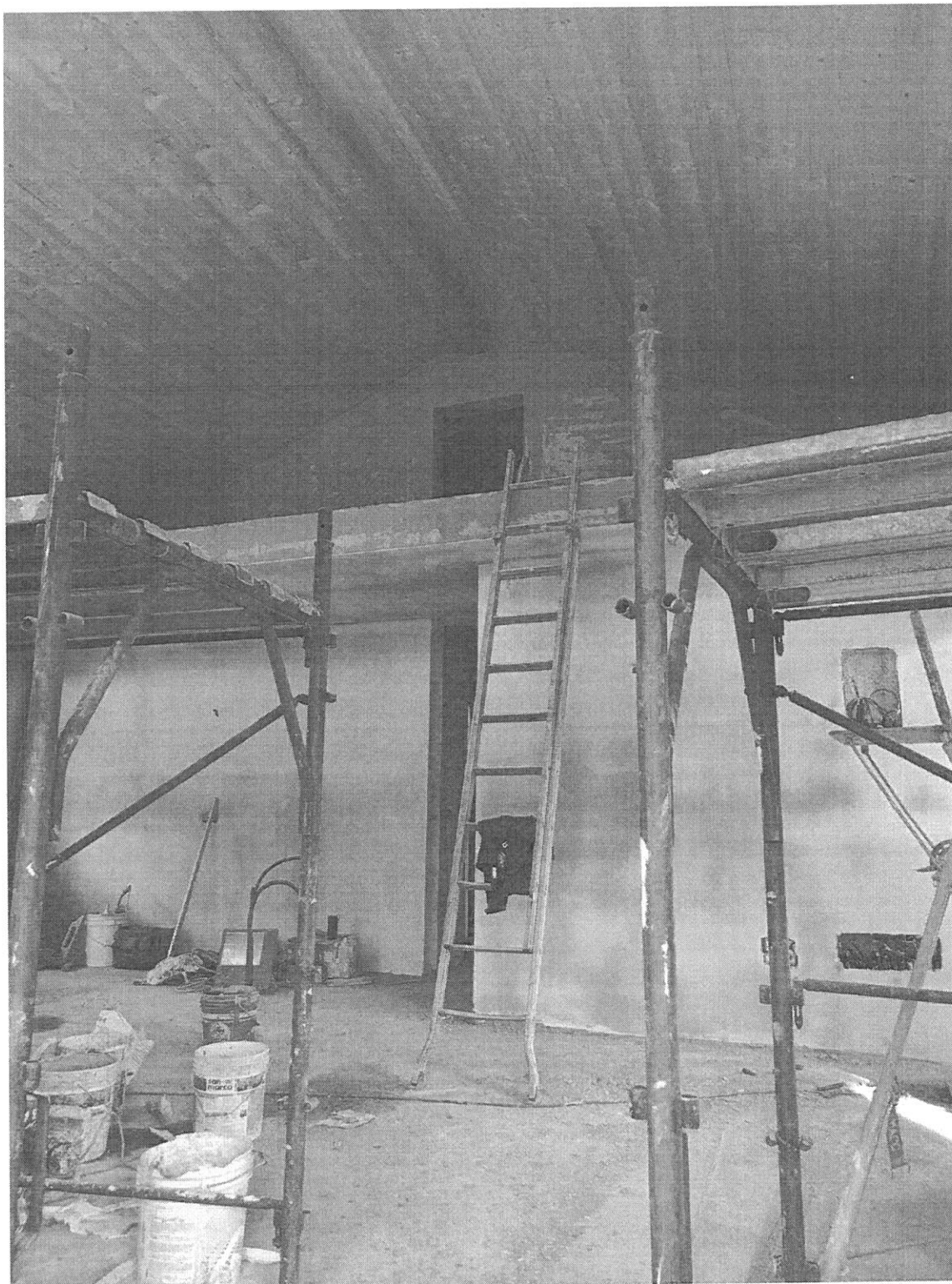
LD

LD

18

**PROVA 2**

1. Definizione di blocco ufficiale secondo il Reg. (UE) 625/2017 e differenza fra blocco ufficiale e sequestro amministrativo
2. Illustrare le eventuali non conformità



3. Indicare il ruolo e le funzioni del TPAL operante in un Dipartimento di prevenzione

AB LN

pol.

**PROVA 3**

1. In fase ispettiva, cosa bisognerebbe controllare nel cantiere raffigurato? E quali eventuali inosservanze delle normative antinfortunistiche si riconoscono?



2. Indicare il ruolo e le funzioni del TPALL operante in un Dipartimento di prevenzione presso il Servizio PRESAL
3. Cosa sono gli impianti natatori e come vengono classificati, che caratteristiche deve avere l'acqua utilizzata, che temperatura dev'essere presente nella zona della sezione vasche coperte e nei locali accessori.

LB 27

pd.



**PROVA PRATICA 1**

**Ordinare assegnando un numero progressivo alle fasi sotto indicate:**

- verifica dell'igiene del personale e dell'abbigliamento
- redazione del verbale di controllo ufficiale secondo il Reg. UE 625/17
- procedere all'ispezione visuale di tutta la struttura autorizzata (cucina, attrezzature, celle frigorifere, magazzino, spogliatoi e servizi igienici del personale, locale somministrazione)
- chiedere la tipologia e la quantità di preparazioni e se svolgono servizio conto terzi
- chiedere il numero di addetti
- in base alla non conformità (media-lieve o grave) si applica la diffida oppure si redige verbale di illecito amministrativo
- qualificarsi e presentarsi dando la motivazione dell'accesso;
- chiedere la presenza di un responsabile,
- in caso di carenze, si redige il verbale di non conformità
- verificare la documentazione attestante le autorizzazioni,

 17





ALLEGATO E)

## PROVA PRATICA 2

**Ordinare assegnando un numero progressivo alle fasi sotto indicate:**

Effettuazione di sopralluogo di un luogo di lavoro:

- compilazione di verbale di sopralluogo ed eventuale sospensione dei lavori
- verifica dell'eventuale adempimento e comunicazione al PM
- a seguito della verifica documentale, eventuale redazione del verbale di prescrizione
- accesso al luogo, presentazione e motivazione del sopralluogo, richiesta di accompagnamento da parte di un preposto/responsabile
- al termine dell'ispezione, compilazione di modulo per richiesta documentale
- Nel caso di effettuazione del verbale di prescrizione, effettuazione NDR alla Procura della Repubblica competente
- archiviazione
- inserimento dell'attività nel portale regionale

JB LN [Signature] [Signature] 22

ALLEGATO F)

### PROVA PRATICA 3

#### Ordinare assegnando un numero progressivo alle fasi sotto indicate:

A seguito di segnalazione pervenuta da forze dell'ordine/DEA, privati cittadini ecc., congiuntamente al Medico si effettua la valutazione epidemiologica:

- contattare il laboratorio analisi di riferimento per concordare l'invio delle matrici e il tipo di ricerca da effettuare
- (Fotografia dello stato di fatto)
- correlazione tra sintomi e alimenti consumati
- effettuazione del sopralluogo presso il locale dove sono stati consumati gli alimenti, esecuzione dei campionamenti sulle matrici alimentari e compilazione del verbale relativo (MTA)
- inviare tutto al Referente MTA
- qualità e quantità di cibo presente
- eventuale redazione di verbale di illecito amministrativo
- redazione di verbale di accertamento
- numero di persone coinvolte,
- eventuale effettuazione di sequestro amministrativo o blocco sanitario

JB

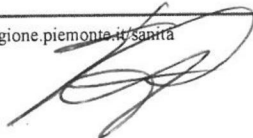
LT





Ogni candidato dovrà rispondere ad una domanda ciascuno, e, a tal fine, la Commissione predispone le seguenti n. 6 domande :

1. Cos'è una sofisticazione
2. Differenza tra frode commerciale e frode sanitaria
3. Cosa configura il ritrovamento di un alimento in cattivo stato di conservazione
4. Ai sensi del D.Lgs. 81/08 chi è il datore di lavoro?
5. Cosa si intende per produzione primaria e post - primaria e quali sono le loro fasi
6. Requisiti specifici per tatuatori e piercing



LT

