

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 4 POSTI DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI DA ASSEGNARE ALLA S.C. NEUROPSICHIATRIA INFANTILE DELL'ASL NO

PROVA ORALE

DOMANDE MATERIA D'ESAME

In quali servizi del Dipartimento di Prevenzione può essere impiegato in compiti ispettivi e di vigilanza il Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro?

Quali sono le principali tipologie di sequestri di beni che possono essere eseguiti da un Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro in servizio al Dipartimento di Prevenzione di una ASL?

Le "Misure di Prevenzione e Protezione" sono citate in diversi punti del D. Lgs. 81/2008. Con quale criterio deve essere effettuata l'individuazione e l'applicazione di tali misure?

Che cosa deve redigere il datore di lavoro prima dell'inizio di lavori di demolizione o di rimozione di amianto o di materiali contenenti amianto da edifici, strutture, apparecchi e impianti, nonché dai mezzi di trasporto?

Quali rischi tratta il TITOLO VIII – AGENTI FISICI del D. Lgs. 81/2008.?

Che cosa si intende per "movimentazione manuale dei carichi", così come definita dal D. Lgs 81/08?

Quando è obbligatorio effettuare le valutazioni del rischio derivante dal rumore durante le attività lavorative?

Ai sensi del D. Lgs. 81/08, quali sono gli obblighi del Committente di lavori edili?

La valutazione dei rischi, viene effettuata dal datore di lavoro in collaborazione con quale altra figura?

Sequestro Amministrativo, Sequestro Giudiziario e Fermo/Blocco Ufficiale sono tutti provvedimenti restrittivi che l'Autorità Competente può adottare in ambito di controllo ufficiale. Il candidato illustri, anche con esempi pratici, il loro corretto utilizzo.

In caso di non conformità analitica, rilevata a seguito di campionamento di alimenti presso un produttore, quali sono le azioni conseguenti?

L'insalubrità degli alimenti può derivare dalla presenza di determinati contaminanti. Il candidato elenchi le principali cause e fattori e li descriva.

Che cosa si vuole intendere con la definizione "Igiene degli Alimenti ed adozione di buone pratiche di lavorazione" da parte dell'O.S.A.?

Attraverso quali metodologie viene attuata la prevenzione della contaminazione batterica?

Che cosa si intende con il termine di "tossinfezione alimentare"?

Quali sono le caratteristiche specifiche utili per la distinzione tra un alimento contaminato da batteri patogeni e un alimento alterato?

Che cosa deve essere presente nell'etichetta di un preparato chimico classificato pericoloso?

Quali elementi devono essere verificati in fase pre-operativa ed in fase operativa durante un controllo ufficiale programmato presso un O.S.A. (Operatore Settore Alimentare)?

Il candidato illustri le modalità operative per l'effettuazione di un campionamento ufficiale di alimenti da sottoporre ad analisi microbiologica e che cosa si intende per campione di alimenti, aliquota e unità campionaria.