



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



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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Bologna
IRCCS Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

FONDAZIONE
SANT'ORSOLA



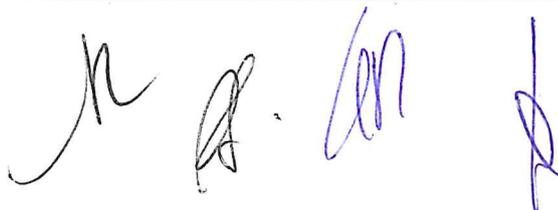
Allegato n. 21)

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, CONGIUNTO TRA
AZIENDA USL DI IMOLA, IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-
UNIVERSITARIA DI BOLOGNA E AZIENDA USL DI BOLOGNA
PER LA COPERTURA DI N. 3 POSTI NEL PROFILO PROFESSIONALE
DI**

**COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO – TECNICO
DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
CAT. D**

DOMANDE PROVA ORALE 13 GENNAIO 2022

<p>Il candidato, dopo aver brevemente identificato i soggetti che nel Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08) sono destinatari di obblighi , tutele o prerogative illustri in particolare la figura del “preposto”</p>	1
<p>Il candidato, dopo aver brevemente identificato i soggetti che nel Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08) sono destinatari di obblighi , tutele o prerogative illustri in particolare la figura del “medico competente”</p>	2
<p>Il candidato illustri la figura del “lavoratore” contestualizzandola nell’ambito complessivo degli obblighi generali gravanti sui vari soggetti destinatari delle norme del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	3
<p>Il candidato illustri la figura del “dirigente” contestualizzandola nell’ambito complessivo degli obblighi generali gravanti sui vari soggetti destinatari delle norme del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	4
<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto i principi comuni in materia di salute e sicurezza sul lavoro contenuti del Titolo I del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08) illustri in particolare cosa sia la “gestione delle emergenze”</p>	5



<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto i principi comuni in materia di salute e sicurezza sul lavoro contenuti del Titolo I del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08) illustri in particolare cosa sia il “servizio di prevenzione e protezione”</p>	6
<p>Il candidato descriva i principali elementi e informazioni che deve presentare un verbale per il prelievo di un campione ufficiale legale di alimenti per ricerche microbiologiche</p>	7
<p>Il candidato descriva i principali elementi e informazioni che deve presentare un verbale per il prelievo di un campione ufficiale legale di alimenti per la ricerca di organismi geneticamente modificati (OGM)</p>	8
<p>Il candidato descriva i principali elementi relativi alla valutazione e gestione del rischio Legionella nelle strutture turistico-ricettive</p>	9
<p>Il candidato descriva i principali pericoli alimentari e le relative misure di controllo che possono essere attuate da un Operatore del Settore Alimentare per garantire la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento a un’attività di ristorazione con somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi.</p>	10



<p>Il candidato descriva i principali pericoli alimentari e le relative misure di controllo che possono essere attuate da un Operatore del Settore Alimentare per garantire la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento a un Ristorante.</p>	11
<p>Il candidato descriva i principali pericoli alimentari e le relative misure di controllo che possono essere attuate da un Operatore del Settore Alimentare per garantire la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento a un laboratorio di produzione prodotti di gastronomia/rosticceria.</p>	12
<p>Il candidato, dopo aver brevemente individuato quali siano i principali documenti aziendali previsti dal Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08), illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di stampaggio di materie plastiche</p>	13
<p>Il candidato, dopo aver brevemente individuato quali siano i principali documenti aziendali previsti dal Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08), illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di carrozzeria per auto</p>	14
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di conservazione e distribuzione di prodotti surgelati e indichi quali siano i provvedimenti di competenza dell'organo di vigilanza laddove presso di essa rilevi violazioni a norme penali del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	15

[Faint handwritten marks and signatures in blue ink at the bottom of the page]

<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di lavorazione delle pelli e indichi quali siano i provvedimenti di competenza dell'organo di vigilanza laddove presso di essa rilevi violazioni a norme penali del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	16
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di stoccaggio di merci in magazzini frigoriferi e indichi quali siano i principali documenti aziendali che presso di essa devono essere esibiti al personale di vigilanza ed ispezione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	17
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di riparazione meccanica di autoveicoli e indichi quali siano i principali documenti aziendali che presso di essa devono essere esibiti al personale di vigilanza ed ispezione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	18
<p>Il candidato descriva i principali pericoli alimentari e le relative misure di controllo che possono essere attuate da un Operatore del Settore Alimentare per garantire la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento a un'attività di trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata.</p>	19
<p>Il candidato descriva le modalità operative per il prelievo di un campione ufficiale legale di alimenti nel luogo di produzione per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari</p>	20



<p>Il candidato descriva le modalità operative per il prelievo di un campione ufficiale legale di alimenti presso un Operatore diverso dal luogo di produzione per ricerche chimiche</p>	21
<p>Il candidato descriva le principali verifiche che possono essere effettuate nel corso di un sopralluogo, per un controllo ufficiale ai fini della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a un Supermercato.</p>	22
<p>Il candidato descriva le principali verifiche che possono essere effettuate nel corso di un sopralluogo, per un controllo ufficiale ai fini della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a un Laboratorio di produzione pasticceria fresca.</p>	23
<p>Il candidato descriva le principali verifiche che possono essere effettuate nel corso di un sopralluogo, per un controllo ufficiale ai fini della sicurezza alimentare, con particolare riferimento a una Mensa scolastica con cucina.</p>	24
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una lavorazione di asfaltatura stradale e indichi quali siano i principali documenti previsti dal Testo Unico - D.Lgs 81/08 in materia di lavori edili</p>	25

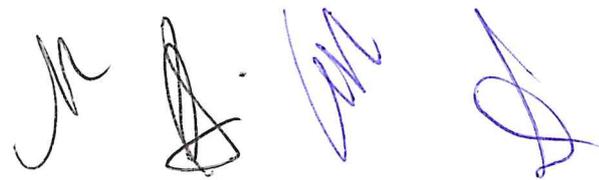
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una lavorazione di manutenzione di facciate e indichi quali siano i principali documenti previsti dal Testo Unico - D.Lgs 81/08 in materia di lavori edili</p>	26
<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto le misure generali per la tutela della salute e sicurezza nei cantieri temporanei o mobili, di cui al Titolo IV del D.Lgs 81/08, illustri in particolare la figura del committente, indicando i principali obblighi dei quali egli è destinatario</p>	27
<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto le misure generali per la tutela della salute e sicurezza nei cantieri temporanei o mobili, di cui al Titolo IV del D.Lgs 81/08, illustri in particolare cosa sia il "piano operativo di sicurezza" e quali ne siano i contenuti</p>	28
<p>In materia di tutela della salute e sicurezza nei cantieri temporanei o mobili di cui al D.Lgs 81/08, il candidato illustri gli obblighi previsti in capo al datore di lavoro della "impresa esecutrice", contestualizzandoli nell'ambito delle misure generali di tutela di cui al Titolo IV del decreto</p>	29
<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto quali attività spettino all'organo di vigilanza laddove abbia accertato una violazione in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, avendo a riferimento il D.Lgs 758/94 illustri in particolare la verifica di adempimento alla prescrizione</p>	30



<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto quali attività spettino all'organo di vigilanza laddove abbia accertato una violazione in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, avendo a riferimento il D.Lgs 758/94 illustri le condizioni che devono verificarsi affinché possa estinguersi la contravvenzione</p>	31
<p>Il candidato illustri, nell'ambito della procedura di cui al D.Lgs 758/94, l'ammissione al pagamento di sanzione in sede amministrativa e relativi effetti, contestualizzandola nel complessivo iter del decreto</p>	32
<p>Il candidato illustri, nell'ambito della procedura di cui al D.Lgs 758/94, quale sia la sorte della contravvenzione in relazione ai possibili esiti della fase di regolarizzazione, contestualizzandola nel complessivo iter previsto dal decreto</p>	33
<p>Il candidato illustri i principali requisiti strutturali di un Centro di produzione pasti ai fini della sicurezza alimentare</p>	34
<p>Il candidato illustri i principali requisiti strutturali di un Laboratorio di produzione pasta fresca ai fini della sicurezza alimentare</p>	35



<p>Il candidato illustri i principali requisiti strutturali di un Laboratorio di produzione pane e prodotti da forno ai fini della sicurezza alimentare</p>	36
<p>Il candidato illustri il significato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i principi dell'HACCP</p>	37
<p>Il candidato illustri sinteticamente i principali provvedimenti che possono essere presi a seguito di non conformità rilevate nel corso di un controllo di un Operatore del Settore Alimentare (OSA), ed in particolare nel caso si rilevi la presenza di alimenti invasi da muffe</p>	38
<p>Il candidato illustri il significato di Notifica ai fini della registrazione di un Operatore del Settore Alimentare (OSA) (art. 6, Reg. CE n. 852/2004)</p>	39
<p>Il candidato illustri cosa sia la "sorveglianza sanitaria" contestualizzandola nell'ambito complessivo degli obblighi gravanti sul datore di lavoro in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	40



<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto i principi comuni in materia di salute e sicurezza sul lavoro contenuti del Titolo I del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08) illustri in particolare quali siano gli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione ex art. 26 del D.Lgs 81/08</p>	41
<p>Il candidato, dopo aver brevemente descritto i principi comuni in materia di salute e sicurezza sul lavoro contenuti del Titolo I del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08) illustri in particolare le modalità di informazione, formazione addestramento sui rischi per la salute e sicurezza</p>	42
<p>Il candidato illustri quali siano le misure generali di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori contestualizzandole nell'ambito dei relativi obblighi in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08), gravanti sui soggetti coinvolti</p>	43
<p>Il candidato illustri quali siano le attribuzioni del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza contestualizzandole nell'ambito dei relativi obblighi in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08), gravanti sui soggetti coinvolti</p>	44
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di esposizione e vendita di prodotti extralimentari e indichi quali siano i provvedimenti di competenza dell'organo di vigilanza laddove presso di essa rilevi violazioni a norme penali del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	45



<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di raccolta e confezionamento della frutta e indichi quali siano i provvedimenti di competenza dell'organo di vigilanza laddove presso di essa rilevi violazioni a norme penali del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	46
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di stoccaggio e distribuzione di pacchi postali e indichi, in riferimento ad essi, quali siano le principali misure di tutela in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	47
<p>Il candidato illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una attività di produzione di mobili e serramenti in legno e indichi, in riferimento ad essi, quali siano le principali misure di tutela in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/08)</p>	48
<p>Il candidato, dopo aver brevemente individuato quali siano i soggetti responsabili per la salute e sicurezza in ambito di lavori edili, illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una lavorazione di rimozione del tetto di un fabbricato</p>	49
<p>Il candidato, dopo aver brevemente individuato quali siano i soggetti responsabili per la salute e sicurezza in ambito di lavori edili, illustri quali siano i principali rischi lavorativi che presenta una lavorazione di posa in opera di coperture</p>	50

