

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO PIENO ED INDETERMINATO DI N. 1 UNITA' DI QUALIFICA DIRIGENZIALE: RUOLO TECNICO, DIRIGENTE AMBIENTALE - BIOLOGO – CCNL AREA III, DIRIGENZA S.P.T.A. DEL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - INDETTO DALL'AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE DEL LAZIO.**

Pubblicazione dati a norma dell' Art. 18 del D. Lgs. 97/2016

TRACCE DELLA PROVA SCRITTA del 03/05/2018

(Estratto del verbale di Commissione n.3 del 19/04/2018)

## **Traccia A**

Nell'ambito del controllo microbiologico degli alimenti, relativamente alla Categoria di matrice alimentare: "*Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma), semi germogliati pronti al consumo*", si richiede al candidato di redigere una relazione in cui vengano sviluppati i seguenti punti:

1. Individuare il quadro normativo di riferimento.
2. Individuare i parametri batteriologici da analizzare in relazione alla normativa vigente.
3. Indicare le dotazioni tecniche e strumentali necessarie, anche in funzione del miglior rapporto costo/efficacia.
4. Descrivere una metodica analitica relativa ad almeno uno dei parametri batteriologici da ricercare, nel rispetto della normativa di settore.
5. Indicare in che modo è possibile verificare e tenere sotto controllo le prestazioni del laboratorio nell'applicazione di questo tipo di prove, in conformità alla norma ISO IEC 17025 (*Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura*).
6. Descrivere la gestione del campione e della documentazione, in modo da garantire la tracciabilità e il valore probatorio delle attività analitiche.
7. La gestione dei risultati analitici in relazione alla normativa vigente.

## **Traccia B**

Nell'ambito del monitoraggio delle acque di balneazione finalizzato alla classificazione della qualità delle stesse, si richiede al candidato di redigere una relazione in cui vengano sviluppati i seguenti punti:

1. Individuare il quadro normativo di riferimento.
2. Il monitoraggio della microalga *Ostreopsis ovata*.
3. Il controllo microbiologico delle acque di balneazione: metodi analitici e necessità strumentali, nel rispetto della normativa di settore.
4. Indicare in che modo è possibile verificare e tenere sotto controllo le prestazioni del laboratorio nell'applicazione di questo tipo di prove, in conformità alla norma ISO IEC 17025 (*Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura*).
5. Descrivere la gestione del campione e della documentazione in modo da garantire la tracciabilità delle attività analitiche.
6. La gestione dei risultati analitici nel rispetto della normativa vigente.
7. Valutazione e classificazione delle acque di balneazione.

## Traccia C

Nell'ambito del controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano, si richiede al candidato di redigere una relazione in cui vengano sviluppati i seguenti punti:

1. Individuare il quadro normativo di riferimento.
2. Individuare i principali parametri microbiologici in relazione alla potabilità dell'acqua, nel rispetto della normativa vigente.
3. Indicare le dotazioni tecniche e strumentali necessarie, anche in funzione del miglior rapporto costo/efficacia.
4. Individuare almeno un parametro microbiologico da ricercare e descriverne la metodica analitica nel rispetto della normativa di settore.
5. Indicare in che modo è possibile verificare e tenere sotto controllo le prestazioni del laboratorio nell'applicazione di questo tipo di prove, in conformità alla norma ISO IEC 17025 (*Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura*).
6. Descrivere la gestione del campione e della documentazione, in modo da garantire la tracciabilità delle attività analitiche.
7. La gestione dei risultati analitici nel rispetto della normativa vigente.