

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 1 POSTO DI: DIRIGENTE BIOLOGO DISCIPLINA IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

PROVA PRATICA N. 1

Azioni conseguenti ad ingresso di Allerta RASFF relativa ad alimento confezionato prodotto da stabilimento alimentare sito nel territorio di competenza territoriale

Si tratta di una Notifica RASFF relativa a confezioni di caramelle contenenti HHC (esaidrocannabinolo) distribuite a marchio estero ma prodotte in stabilimento alimentare registrato nel proprio territorio di competenza. Il prodotto è pubblicizzato e venduto tramite internet.

L'allerta è stata emessa da una Autorità Competente di altro Paese europeo ad esito di campionamento in fase di commercio ed i cui esiti analitici hanno confermato la presenza di HHC nelle caramelle. L'Autorità competente estera ha già eseguito accertamenti presso il detentore estero del marchio e committente della produzione del prodotto in questione. A seguito di ciò ha notificato l'allerta all'Italia in quanto Paese di produzione del prodotto.

Tenuto conto delle informazioni presenti sulla confezione (in allegato) e di quanto emerge in corso di ispezione, come di seguito riportato, il candidato deve indicare le attività da espletare:

- i claims riportati dichiarano che HHC ha attività psicotropa / psicoattiva
- al momento della notifica dell'allerta l'esaidrocannabinolo non è presente nell'allegato I del dpr 309/1990 (testo unico sostanze stupefacenti) [verrà comunque inserito a mezzo di un apposito decreto ministeriale il mese successivo all'emissione dell'allerta, ndr]
- HHC è una sostanza sintetica di cui non è dimostrato l'uso nei paesi dell'unione europea in data precedente al 1997.

Vengono inoltre rinvenuti:

- l'ordine di produzione da parte del committente al produttore titolare dello stabilimento oggetto di ispezione
- confezioni vuote non usate
- le schede di produzione
- fatture e ddt in ingresso ed in uscita degli ingredienti utilizzati per produrre le caramelle
- mail di avvenuta richiesta al committente, da parte dell'osa oggetto di controllo ufficiale, di scheda di sicurezza dell'HHC; in assenza di risposta del committente nei giorni seguenti è comunque seguito l'inizio della produzione e l'invio del prodotto al committente in più riprese

Mentre non vengono rinvenute:

- le caramelle allo stato sfuso non confezionato
- l'ingrediente caratterizzante
- il prodotto finito confezionato

Inoltre, il committente estero è l'unico destinatario delle partite di caramelle prodotte presso lo stabilimento oggetto di sopralluogo

Al candidato vengono fornite:

Riproduzione fotostatica della confezione di caramelle

Stampa dell'art. 8 del reg. n. 1169/2011 relativo alle responsabilità dell'OSA nell'ambito delle informazioni fornite al consumatore.

**CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 1 POSTO DI:
DIRIGENTE BIOLOGO DISCIPLINA IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE**

PROVA PRATICA N. 2

Acque destinate al consumo umano

Il candidato esamina il rapporto di prova emesso da ARPA Piemonte a seguito di attività di campionamento da un punto di prelievo individuato in una fontanella posta sul marciapiede di una pubblica via ad elevato transito veicolare di un comune di 90000 abitanti.

Il candidato, dopo avere esaminato il rapporto di prova, eventualmente anche raffrontando i valori analitici ivi riportati con i valori di parametro regolamentari di cui alla copia dell'Allegato 1 del D.Lgs n. 18/2023 che gli viene consegnata in ausilio, deve formulare una valutazione di conformità.

Al candidato vengono forniti unitamente al quesito:

1. Rapporto di Prova emesso da Arpa Piemonte riferito ad analisi chimiche espletate sullo stesso campione di acqua potabile
2. Copia dell'allegato I del D.Lgs n. 18/2023

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 1 POSTO DI: DIRIGENTE BIOLOGO DISCIPLINA IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

PROVA PRATICA N. 3

Malattia a Trasmissione Alimentare

Il candidato è chiamato a intervenire a seguito della segnalazione, da parte di un DEA di un ospedale del territorio, di un rilevante numero (più di cinquanta) di soggetti che presentano contemporaneamente vomito e diarrea. Dalle prime informazioni si apprende che sono coinvolti esclusivamente gli utenti di una mensa aziendale che opera all'interno di uno stabilimento industriale. La sintomatologia è comparsa entro un'ora circa di distanza dal consumo del pasto ed è costituita da vomito a getto e ripetute scariche di diarrea incoercibile accompagnate, per molti dei soggetti coinvolti, da ipotensione e nausea.

Il sistema di emergenza 118 ha attivato un punto di primo soccorso sul luogo dell'evento nell'impossibilità di veicolare tutti i soggetti contemporaneamente presso pronto soccorso ospedalieri.

E' una delle giornate più calde dell'anno, con temperature ambientali registrate di circa 36 gradi

Nelle prime fasi dell'intervento si reperiscono le seguenti informazioni:

Una parte dei soggetti coinvolti, a causa della saturazione del PS locale, sono stati indirizzati ai DEA degli ospedali vicini che sono gestiti da altre due ASL della Regione ma a poche decine di km dal luogo dell'evento.

Il centro cottura da cui provengono i pasti è collocato nel territorio della propria ASL a più di 30 km dal luogo di somministrazione dei pasti.

All'arrivo sul luogo dell'evento si apprende che i resti del pasto sono stati eliminati, in sacchi neri per l'immondizia, nei casonetti dei rifiuti esposti al sole.

Nel corso delle prime indagini si apprende che i pasti sono stati preparati la mattina del giorno precedente e di notte conservati in frigorifero. La mattina dell'evento i pasti sono stati trasportati con partenza verso le 9,30, con un normale furgone noleggiato non omologato ATC ma posti in contenitori di acciaio a loro volta contenuti all'interno di contenitori di poliuretano espanso certificati per l'uso specifico e contenenti nel fondo una piastra eutettica portata alla temperatura di -18°C.

Sul luogo dell'evento i contenitori in acciaio degli alimenti, (con le seguenti dimensioni in cm h=35cm, p= 40 cm, l= 50 cm) erano stati esposti collocati su piastre eutetiche, precedentemente portate alla temperatura di -18°C ma in ambiente non refrigerato, per la successiva porzionatura sulla linea di distribuzione.

La distribuzione dei pasti è iniziata alle 12,30 e si è interrotta alle 13,30 dopo il manifestarsi dei primi casi sintomatici. Il totale dei soggetti esposti al pasto, circa 200, sono identificabili per la timbratura all'ingresso della mensa. Sono stati serviti 3 antipasti, 3 primi, 3 secondi, frutta. Acqua servita da un erogatore di acqua refrigerata, a temperatura ambiente, addizionata di CO2.

MANDATO:

1. Il candidato formuli un'ipotesi causale dell'evento e ne indichi i criteri adottati per la formulazione.