

CODICE CONCORSO: 2025/IZSM/CONC/IND/DIRIG/CHI

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO PIENO E INDETERMINATO DI N. 1 DIRIGENTE CHIMICO – DISCIPLINA CHIMICA ANALITICA.

BUSTA 1

- Aflatossine in alimenti vegetali: generalità, normativa di riferimento per campionamento e limiti massimi, analisi
- Ambiti di applicazione e finalità del DPAR in regione Campania o del PRIC in regione Calabria.
- Significato di pericolo e di rischio e Sistemi di prevenzione dei rischi per la sicurezza sul lavoro nel laboratorio chimico

BUSTA 2

- Diossine e PCB: definizione, generalità, classificazione, normativa, tossicità e tossicità equivalente, analisi
- Significato e differenze tra LMR, limite minimo di rendimento richiesto (LMRR), tenore massimo, valore di riferimento
- Indicare cosa prevede Il D.L.vo n. 27 del 2 febbraio 2021 in merito a: 1) Gestione e valutazione delle non conformità 2) Controperizia e controversia: contenuti e modalità di esecuzione.

BUSTA 3

- Idrocarburi policiclici aromatici: generalità, tossicità, normativa, analisi
- Metodologie di stima dell'incertezza di misura per le prove chimiche e fisiche
- Il candidato illustri le differenze tra standard analitico, materiale di riferimento (RM), e materiale di riferimento Certificato (CRM) e il loro utilizzo in un laboratorio analitico accreditato.

BUSTA 4

- Le Biotossine marine nei molluschi: classi di sostanze, finalità del monitoraggio, normativa, analisi
- Laboratori Nazionali di Riferimento: istituzione e finalità
- Che cosa si intende per trattamento del rischio nell'ambito di un piano Anticorruzione in un'azienda pubblica

BUSTA 5

- Il PNAA: ambiti di applicazione e finalità
- Metodi a singolo residuo per la determinazione di pesticidi negli alimenti, il candidato illustri le caratteristiche generali e le differenze rispetto ai metodi multiresiduali
- Cos'è l'accreditamento flessibile

BUSTA 6

- Metalli tossici negli alimenti: generalità, tossicità, normativa, metodi di analisi
- Il candidato descriva il concetto di effetto matrice in spettrometria di massa ed illustri le modalità di valutazione e i metodi per mitigarlo

- Limiti massimi applicati ai contaminanti negli alimenti trasformati: generalità, indicazioni normative e loro applicazione.

BUSTA 7

- Presenza di coloranti negli alimenti: tipologie, usi consentiti e usi illeciti, analisi
- Campionamento per gli alimenti ai fini della sicurezza degli alimenti: modalità e riferimenti normativi.
- Organi di un Istituto Zooprofilattico Sperimentale: descrizione e funzioni

BUSTA 8

- Additivi alimentari: normativa di riferimento, uso, analisi, esempi applicativi
- Il dirigente ha la responsabilità della validazione del metodo di prova: come imposterebbe un piano di validazione.
- Il candidato illustri e metta a confronto una metodica quantitativa con calibrazione esterna con uno in cui viene utilizzata la calibrazione interna.

BUSTA 9

- Nitrati negli alimenti: presenza nei vegetali e negli alimenti di origine animale, normativa e metodi di analisi
- La spettrometria di massa in alta e bassa risoluzione: caratteristiche, differenze, strumentazioni e finalità
- Quali notizie deve contenere il Documento Organizzativo di una struttura IZS al fine di permettere di fotografare la reale organizzazione della stessa

BUSTA 10

- Alcaloidi e contaminazione alimentare: struttura, tossicità, normativa, analisi
- Differenze nelle modalità di validazione di metodi di prova ufficiali, normati e sviluppati dal laboratorio.
- Definizione legale del limite normativo per i pesticidi (Malathion (sum of malathion and malaoxon expressed as malathion)): descrizione, modalità di valutazione degli LOQ, ed espressione del risultato