

PROVA PRATICA N 1



A seguito di una segnalazione pervenuta al comune di Aosta, in merito ad un esposto presentato da alcuni cittadini, i T.d.P. dello SPRESAL congiuntamente a quelli del SIAN, hanno svolto un controllo presso un ristorante.

Dal controllo ufficiale presso il suddetto ristorante è emerso quanto segue:

- le strutture destinate agli alimenti, il locale cucina e le attrezzature si presentavano in pessime condizioni igienico – sanitarie;
- L'operatore del settore alimentare non aveva predisposto il piano di autocontrollo previsto dal Reg. CE 852/04;
- Sono stati ritrovati alimenti in cattivo stato di conservazione;

Gli operatori intervenuti hanno provveduto nell'immediato a sospendere le operazioni di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande presso il ristorante.

MANDATO A

Per quanto attiene la mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei locali destinati agli alimenti, del locale cucina e delle attrezzature:

a) descrivere il provvedimento amministrativo adottato, il Decreto Legislativo violato, gli articoli di riferimento ed i termini previsti per il pagamento.

Per quanto attiene la mancata predisposizione da parte dell'operatore del settore alimentare del Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP:

b) Descrivere il provvedimento amministrativo adottato, il Decreto Legislativo violato, gli articoli di riferimento ed i termini previsti per il pagamento.

A seguito del ritrovamento di derrate alimentari in cattivo stato di conservazione, i Td.P. hanno provveduto nell'immediato a porre sotto sequestro gli alimenti:

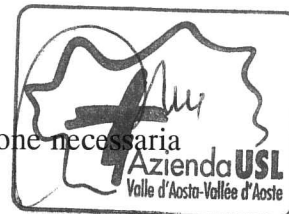
c) Descrivere il tipo di sequestro (articoli ai sensi del quale è effettuato il sequestro, modalità operative di esecuzione per assicurare gli alimenti posti sotto sequestro).

d) Descrivere il provvedimento penale (l'atto, l'articolo ed il comma violato della legge ed il destinatario dell'atto)

MANDATO B

I Tecnici della Prevenzione dello SPRESAL hanno invece rilevato quanto segue:

- La cucina del ristorante è posta in un locale seminterrato accessibile tramite una scalinata a



gradini collegata alla sala ristorante posta al piano superiore, priva della documentazione necessaria all'utilizzo.

- Le attrezzature di lavoro presenti sono collegate all'impianto elettrico del fabbricato. L'attività di ristorazione è presente da 10 anni.
- In cucina stanno lavorando 2 cuochi e 2 lavapiatti
- Un cuoco al momento del sopralluogo stava utilizzando una grattugia per il formaggio, dotata di marcatura CE, priva del fine corsa di sicurezza, collegato al premi formaggio.

Per quanto attiene la documentazione necessaria all'utilizzo di un locale seminterrato destinato a luogo di lavoro indicare;

- a) La tipologia di autorizzazione necessaria, indicando le caratteristiche di salubrità che tali locali devono avere e indicando la tipologia di sanzione applicata e gli atti conseguenti da trasmettere all'autorità giudiziaria
- b) Le caratteristiche di sicurezza della scalinata a gradini, la quale risulta delimitata da due pareti laterali (vedi piantina allegata)

Per quanto attiene la documentazione necessaria all'utilizzo dell'impianto elettrico indicare:

- c) La documentazione che il datore di lavoro deve possedere e mantenere presso il luogo di lavoro

Per quanto attiene la presenza di lavoratori in cucina, indicare :

- d) quali sono gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai quali il datore di lavoro deve provvedere.

In relazione all'utilizzo della grattugia formaggio indicare:

- e) Il provvedimento adottato, il destinatario, l'articolo di legge violato e l'iter di segnalazione all'autorità giudiziaria. Inoltre il candidato dovrà indicare gli atti derivanti dalla mancata installazione da parte del costruttore del dispositivo di sicurezza.