

PROVA NON ESTRATTA 17/12/2019

Roberto Ailber
Maffei





A.T.S. BRIANZA

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 14 posti nel profilo di: COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO CAT.D

- PROVA SCRITTA -

QUESTIONARIO

1

NON STRAPPARE

l'involucro di plastica prima che venga dato il segnale di inizio della prova

1) Il D.Lgs. 31/2001 cosa disciplina?

- A. la qualità dell'acqua destinata all'allevamento dei molluschi bivalvi
- B. la qualità delle acque minerali
- C. i requisiti igienico - sanitari delle attività di somministrazione di alimenti e bevande
- D. la qualità dell'acqua destinata al consumo umano

2) Durante le operazioni di prelievo per rispetto dell'asepsi s'intende:

- A. L'attuazione di una serie di procedure che impediscono la contaminazione, da parte di microrganismi patogeni e non patogeni.
- B. L'attuazione di una serie di procedure atte a verificare la funzionalità di strumenti e attrezzature in dotazione.
- C. L'attuazione di una serie di procedure atte a mantenere la catena del freddo durante il trasporto.
- D. L'attuazione di una serie di procedure atte a controllare la contaminazione del campione con esame visivo.

3) Il Responsabile dell'autocontrollo in un'impresa alimentare è:

- A. Il titolare dell'impresa alimentare ovvero un suo responsabile specificatamente delegato.
- B. Il consulente esperto in sicurezza alimentare che effettua i campionamenti.
- C. L'addetto alla preparazione professionalmente più qualificato.
- D. L'organo di vigilanza.

4) Quale Regolamento definisce i "residui" una o più sostanze, compresi i loro metaboliti e i prodotti risultanti dalla loro degradazione o reazione, presenti nei o sui vegetali, prodotti vegetali, prodotti animali edibili, acqua potabile o altrove nell'ambiente, e derivanti dall'impiego di un prodotto fitosanitario:

- A. Il Regolamento CE 852/04
- B. Il Regolamento CE 2073/2005
- C. Il Regolamento CE 178/2002
- D. Il Regolamento CE 1107/2009

5) Quale delle seguenti operazioni non fa parte dei consueti trattamenti di cura e correzione del vino nuovo?

- A. Travaso
- B. Taglio
- C. Colmatura
- D. Aggiunta di alcol etilico

6) Le tossinfezioni propriamente dette, sono malattie:

- A. Causate da alimenti che contengono batteri patogeni e/o le loro tossine.
- B. Causate da alimenti che contengono solo le tossine.
- C. Causate da parassiti.
- D. Causate da virus e batteri.

7) Quanto è il valore massimo di nitrati ammesso nelle acque destinate al consumo umano?

- A. 50 µg/l.
- B. 100 µg/l.
- C. 10 µg/l.
- D. 70 µg/l.

8) Con quale Decreto Ministeriale è stato istituito il profilo professionale del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro?

- A. D.M. n. 136 del 17.01.1997
- B. D.M. n. 740 del 14.09.1994
- C. D.M. n. 58 del 17.01.1997
- D. D.M. n.744 del 14.09.1994

9) Quali sono gli ambiti di responsabilità del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 1 del relativo Profilo Professionale?

- A. Attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro;
- B. Attività esclusivamente di prevenzione;
- C. Attività di supervisione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;
- D. Attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità pubblica e veterinaria.

10) Ai sensi della vigente normativa il distributore di un prodotto cosmetico è:

- A. una persona fisica o giuridica nella catena della fornitura, diversa dal fabbricante o dall'importatore, che mette a disposizione un prodotto cosmetico sul mercato comunitario;
- B. una persona fisica o giuridica nella catena assimilabile all'importatore, che mette a disposizione un prodotto cosmetico sul mercato comunitario;
- C. una persona esclusivamente fisica nella catena della fornitura, diversa dal fabbricante o dall'importatore, che mette a disposizione un prodotto cosmetico sul mercato comunitario;
- D. una persona esclusivamente giuridica nella catena della fornitura, diversa dal fabbricante o dall'importatore, che mette a disposizione un prodotto cosmetico sul mercato comunitario;

11) Il rapporto illuminante minimo, per i locali adibiti ad abitazione civile, deve essere:

- A. di 1/3 sulla superficie calpestabile
- B. di 1/5 sulla superficie calpestabile
- C. di 1/10 sulla superficie calpestabile
- D. di 1/8 sulla superficie calpestabile

12) A norma della Legge 689/81, entro quale termine dalla notifica della violazione gli interessati possono far pervenire scritti difensivi o richiesta di audizione?

- A. 30 giorni
- B. 60 giorni
- C. 15 giorni
- D. 120 giorni

13) Il soggetto responsabile ai sensi del D.LGS. 231/2017 è:

- A. l'operatore del settore alimentare con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto
- B. l'importatore avente sede nel territorio dell'Unione
- C. l'operatore del settore alimentare il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato
- D. tutte le precedenti

14) Per blocco ufficiale si intende:

- A. la procedura con cui l'Autorità Competente garantisce le fonti prova come previsto dal codice di procedura penale.
- B. la procedura mediante la quale le merci e gli animali soggetti a controlli ufficiali non siano manomessi fino a loro decisione sulla destinazione.
- C. la procedura con cui l'Autorità Competente o gli organismi di controllo in tale attività, rilasciano una assicurazione scritta, elettronica o equivalente relativa alla conformità del prodotto.
- D. la procedura che limita la libera disponibilità di una cosa pertinente al reato e che possa aggravare o protrarre le conseguenze di esso ovvero agevolare la commissione di altri reati.

15) In quale regolamento vengono individuati i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare, diversi da quelli della produzione primaria?

- A. Reg. CE 882/2004, TITOLO II-CAPO I
- B. Reg. CE 852/2004 Allegato I
- C. Reg. CE 852/2004 Allegato II
- D. REGOLAMENTO 2073/2005

16) Le preparazioni di carne sono

- A. Le carni fresche, anche ridotte in frammenti a cui sono stati aggiunti prodotti alimentari, condimenti o additivi o che sono stati sottoposti a trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne
- B. ottenute mediante la rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa
- C. carni fresche diverse da quelle della carcassa
- D. carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle del confezionamento sotto vuoto o in atmosfera controllata

17) Quale di questi parametri indica il grado di freschezza del miele?

- A. saccarosio
- B. idrossimetilfurfurale
- C. acqua libera
- D. pH

18) Per "NOVEL FOOD" si intende

- A. qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997
- B. sono alimenti derivati dalla trasformazione di Sottoprodotti di Origine Animale
- C. sono alimenti non destinati al consumo umano
- D. alimenti geneticamente modificati, che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003

19) La Micotossina che viene ricercata nel latte è

- A. Ocratossina
- B. Aflatossina M2
- C. Aflatossina M1
- D. Zearalenone

20) Ai sensi dell'O.M. 7 dicembre 1993 quante unità campionarie (U.C.) devono essere prelevate in caso di campionamento di carne avicola non sottoposta a trattamento di riscaldamento e destinata ad essere consumata previa cottura?

- A. cinque
- B. dieci
- C. tre
- D. nove

21) La delega di funzioni da parte del datore di lavoro, ove non espressamente esclusa, è ammessa con i seguenti limiti e condizioni:

- A. che essa risulti da atto scritto recante data certa e che il delegato possieda tutti i requisiti di professionalità ed esperienza richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate;
- B. che essa attribuisca al delegato tutti i poteri di organizzazione, gestione e controllo richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate compresa l'autonomia di spesa necessaria allo svolgimento e che la delega sia accettata dal delegato per iscritto
- C. le risposte A e B sono corrette
- D. alla delega non deve essere data adeguata e tempestiva pubblicità

22) Quale tra i seguenti non è un obbligo del preposto:

- A. fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente
- B. informare il più presto possibile i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione
- C. frequentare appositi corsi di formazione
- D. sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge

23) Quale tra i seguenti è un obbligo del datore di lavoro in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda:

- A. verificare, l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.
- B. sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di persistenza della inosservanza, informare i loro superiori diretti.
- C. fornire ai soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
- D. le risposte A e C sono corrette.

24) Il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.lgs. 81/08 deve contenere almeno:

- A. una relazione sulla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa, nella quale siano specificati i criteri adottati per la valutazione stessa con l'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuali adottati
- B. l'individuazione delle mansioni che eventualmente espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e addestramento ed il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza
- C. le risposte A e B e D sono corrette
- D. l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri

25) Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi, quando:

- A. nelle ipotesi previste nell'ALLEGATO II del D.lgs. 81/08.
- B. sempre
- C. non può mai svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi
- D. solo nelle aziende della pesca fino a 20 lavoratori

26) I dirigenti e i preposti ricevono a cura del datore di lavoro, un'adeguata e specifica formazione e un aggiornamento periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro. I contenuti della formazione comprenderanno:

- A. principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi, la definizione e individuazione dei fattori di rischio, la valutazione dei rischi, l'individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
- B. solo la valutazione dei rischi; l'individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
- C. non è necessario nessun corso di formazione
- D. solo l'individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione

27) Il corso di formazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, ha come durata minima:

- A. 32 ore
- B. 64 ore
- C. 16 ore
- D. 8 ore

28) Ai sensi del D.lgs. 81/08, per cantiere temporaneo o mobile si intende:

- A. qualunque luogo in cui si effettuano lavori edili o di ingegneria civile il cui elenco è riportato nell'ALLEGATO X
- B. qualunque luogo in cui si effettuano lavori edili o di ingegneria civile il cui elenco è riportato nell'ALLEGATO XI
- C. qualunque luogo in cui si effettuano lavori edili o di ingegneria civile il cui elenco è riportato nell'ALLEGATO XV
- D. qualunque luogo in cui si effettuano lavori edili o di ingegneria civile il cui elenco è riportato nell'ALLEGATO XX

29) Il datore di lavoro, all'atto della scelta delle attrezzature di lavoro, prende in considerazione:

- A. le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere, i rischi presenti nell'ambiente di lavoro, i rischi derivanti dall'impiego delle attrezzature stesse ed i rischi derivanti da interferenze con le altre attrezzature già in uso
- B. le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere e rischi derivanti da interferenze con le altre attrezzature già in uso
- C. i rischi derivanti dall'impiego delle attrezzature stesse ed i rischi derivanti da interferenze con le altre attrezzature già in uso
- D. le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere, i rischi presenti nell'ambiente di lavoro, i rischi derivanti dall'impiego delle attrezzature stesse

30) Ai sensi dell'art. 254 del D.lgs. 81/08, il valore limite di esposizione per l'amianto è fissato a:

- A. 0,1 fibre per centimetro cubo di aria
- B. 0,01 fibre per centimetro cubo di aria
- C. 1 fibra per centimetro cubo di aria
- D. 0,001 fibre per centimetro cubo di aria

PROVA ESTRATTA 17/12/2019

Roberto Arbas

Roberto Arbas

Millari

A.T.S. BRIANZA

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 14 posti nel profilo di: COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO CAT.D

- **PROVA SCRITTA** -

QUESTIONARIO

2

NON STRAPPARE

l'involucro di plastica prima che venga dato il segnale di inizio della prova

1) I controlli della qualità delle acque destinate al consumo umano possono essere:

- A. diretti ed indiretti
- B. interni ed esterni
- C. totali e parziali
- D. nessuna delle precedenti

2) Un alimento si definisce surgelato quando:

- A. è stato sottoposto ad un processo speciale di refrigerazione, che permette di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C .
- B. è stato sottoposto ad un processo di normale congelamento, che permette di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C .
- C. è stato sottoposto ad un processo speciale di congelamento slow, che permette di mantenere la temperatura ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C .
- D. è stato sottoposto ad un processo di rapido abbattimento della temperatura, che permette di superare la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C .

3) L' articolo 442 del codice penale, libro II, titolo VI, sui delitti contro l'incolumità pubblica, prevede il reato per:

- A. commercio di sostanze contraffatte o adulterate.
- B. commercio di sostanze adulterate e contraffatte.
- C. commercio di sostanze alimentari tossiche.
- D. commercio di sostanze alimentari nocive.

4) Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri hanno:

- A. molta acqua libera disponibile.
- B. poca acqua libera disponibile.
- C. alte concentrazioni di sali e zuccheri.
- D. tutte le precedenti.

5) Quale è la temperatura di conservazione di alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (es: arrostiti, paste alimentari fresche con ripieno).

- A. Non superiori a $+10^{\circ}\text{C}$.
- B. Non superiori a $+15^{\circ}\text{C}$.
- C. Non superiori a $+14^{\circ}\text{C}$.
- D. Non superiori a $+12^{\circ}\text{C}$.

6) Per disinfettare in modo appropriato, quali fasi tra queste, dovrebbe seguire un addetto al settore alimentare?

- A. Lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare con acqua pulita, pulire con strofinaccio.
- B. Rimuovere i residui di cibo visibili, lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare con acqua pulita, disinfettare, risciacquare, asciugare all'aria o con carta a perdere.
- C. Lavare con acqua calda e detersivo, disinfettare, sciacquare con acqua pulita, asciugare all'aria.
- D. Usando un igienizzante a doppia forza non è necessario lavare.

7) L'attività dell'acqua o aw corrisponde al rapporto tra:

- A. La tensione di vapore della soluzione e la pressione atmosferica.
- B. La tensione di vapore della soluzione ed il volume della soluzione stessa.
- C. La tensione di vapore della soluzione (alimento) e la tensione di vapore dell'acqua pura.
- D. La tensione di vapore della soluzione e la temperatura a cui si trova la soluzione.

8) Il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, operante nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza viene definito, nei limiti delle proprie attribuzioni:

- A. Ufficiale di polizia giudiziaria;
- B. Incaricato di pubblico servizio;
- C. Ufficiale di pubblico servizio;
- D. Ispettore di pubblico servizio.

- 9) Nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:**
- A. Istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nell'ambito delle proprie competenze;
 - B. Vigila e controlla la qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione dalla produzione al consumo e valuta la necessità di procedere a successive indagini specialistiche;
 - C. Vigila e controlla l'igiene e sanità veterinaria, nell'ambito delle proprie competenze, e valuta la necessità di procedere a successive indagini;
 - D. Tutte le precedenti
- 10) L'altezza media ponderale di un corridoio di una struttura da adibire ad uso abitativo deve essere:**
- A. 2,70 m
 - B. 2,40 m
 - C. 2,50 m
 - D. 2,80 m
- 11) La Legge 04.01.1990 n°1 cosa disciplina?**
- A. attività di acconciatore
 - B. attività di piercing e tatuaggi
 - C. attività di estetista
 - D. attività di dermopigmentazione
- 12) Il regolamento UE 2017/625 del 15 marzo 2017 definisce l'AUDIT:**
- A. Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi
 - B. Un esame che l'operatore del settore alimentare esegue per verificare il corretto funzionamento delle procedure di autocontrollo
 - C. Un esame che l'Autorità Competente deve svolgere per verificare l'ottemperanza delle prescrizioni
 - D. Un esame che ogni impresa esegue nell'ambito dell'acquisizione della certificazione ISO 9001:2015
- 13) L'art. 223 del Decreto Legislativo 271/89 prevede:**
- A. in caso di analisi di campioni alimentari per i quali non è possibile la ripetibilità è dato avviso all'interessato di data, ora e luogo di esecuzione delle analisi
 - B. l'interessato o persona di fiducia può presenziare all'esecuzione dell'analisi di laboratorio anche con la presenza di un consulente tecnico
 - C. entrambe le risposte sono corrette
 - D. nessuna delle risposte è corretta
- 14) Ai sensi dell'Art. 27 del Decreto Legislativo 15 dicembre 2017 n. 231, quando la violazione è commessa da imprese in possesso dei requisiti di microimpresa la sanzione:**
- A. viene annullata
 - B. viene dimezzata
 - C. viene applicato in minimo edittale
 - D. è ridotta sino ad un terzo
- 15) Ai sensi della Legge 689/81, quando uno stesso fatto è punito da una norma regionale e da una norma penale si applica:**
- A. la norma penale
 - B. la disposizione speciale
 - C. la norma amministrativa
 - D. sia la norma penale che la norma amministrativa
- 16) Con "TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE" si intende:**
- A. la data oltre la quale un prodotto non può essere commercializzato
 - B. la data oltre la quale il prodotto non può essere più consumato
 - C. la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione
 - D. la data di scadenza

17) Il PNR è:

- A. è un programma di sorveglianza e di monitoraggio della presenza, negli animali e negli alimenti di origine animale, di residui di sostanze chimiche che potrebbero essere dannose per la salute pubblica
- B. è un piano ministeriale per il monitoraggio della presenza di fitofarmaci negli alimenti di origine vegetale
- C. tutte le precedenti
- D. nessuna delle precedenti

18) Per latte fresco pastorizzato si intende:

- A. Latte vaccino arrivato crudo allo stabilimento di confezionamento e sottoposto a trattamento termico di 71,7°C per 15 secondi
- B. Latte vaccino giunto crudo nello stabilimento di confezionamento e sottoposto a trattamento termico di 65°C per 30 minuti
- C. Latte appena munto
- D. Latte vaccino giunto crudo nello stabilimento di confezionamento posto al trattamento termico di 100 °C per 1 minuto

19) Per il prelievo destinato alla ricerca di micotossine in alimenti a quale normativa si fa riferimento?

- A. Regolamento CE 333/2007 e ss.mm.ii.
- B. Reg. CE 401/2006
- C. Reg. CE 2073/2005
- D. Reg. UE 691/2013

20) Quale delle seguenti affermazioni sui M.O.C.A. è falsa:

- A. devono essere adeguatamente etichettati
- B. s'intendono materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati
- C. non devono comportare una modifica delle condizioni organolettiche dell'alimento
- D. le informazioni e le diciture relative al loro impiego sono sempre obbligatorie, anche per gli oggetti chiaramente destinati al contatto con alimenti

21) Gli obblighi non delegabili del datore di lavoro sono:

- A. la valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del DVR e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi
- B. la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi e la nomina del medico competente
- C. la valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del DVR e la nomina del medico competente
- D. la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi e la fornitura ai lavoratori dei necessari e idonei dispositivi di protezione individuale

22) Quale tra questi non è un obbligo del medico competente:

- A. collabora con il datore di lavoro e con il servizio di prevenzione e protezione alla valutazione dei rischi
- B. consegna al datore di lavoro, alla cessazione dell'incarico, la documentazione sanitaria in suo possesso, nel rispetto delle disposizioni di cui al decreto legislativo del 30 giugno 2003 n.196
- C. visita gli ambienti di lavoro almeno una volta all'anno o a cadenza diversa che stabilisce in base alla valutazione dei rischi
- D. verificare affinché soltanto i lavoratori che hanno ricevuto adeguate istruzioni accedano alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico

23) Non è necessario redigere il DUVRI in presenza:

- A. di servizi di natura intellettuale, di mere forniture di materiali o attrezzature, di lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno
- B. solo di servizi di natura intellettuale
- C. di servizi di natura intellettuale, di mere forniture di materiali o attrezzature
- D. di servizi di natura intellettuale, di mere forniture di materiali o attrezzature, di lavori o servizi la cui durata non è superiore a quindici uomini-giorno

24) Il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.lgs. 81/08, redatto a conclusione della valutazione, ai fini della prova della data, deve essere sottoscritto:

- A. dal datore di lavoro, dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione, dal rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale e del medico competente, ove nominato
- B. dal datore di lavoro, dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione, dal rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale e sempre anche dal medico competente
- C. dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione, dal rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale
- D. dal datore di lavoro e dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione

25) Il datore di lavoro che intende svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi, di primo soccorso, nonché di prevenzione incendi e di evacuazione, deve frequentare:

- A. un corso di formazione, di durata minima di 16 ore e massima di 48 ore, adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative
- B. un corso di formazione, di durata minima di 32 ore e massima di 64 ore, adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative
- C. non deve frequentare nessun corso di formazione
- D. un corso di formazione dalla durata minima di 6 ore in cui vengono analizzati i rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alla attività lavorativa

26) La sorveglianza sanitaria, effettuata dal medico competente, comprende:

- A. visita medica preventiva, periodica, su richiesta del lavoratore ed in occasione del cambio della mansione
- B. visita medica periodica e in occasione del cambio della mansione
- C. visita medica su richiesta del lavoratore e visita medica in occasione del cambio della mansione
- D. visita medica preventiva, periodica, su richiesta del lavoratore ed in occasione del cambio della mansione e visita medica alla cessazione del rapporto di lavoro nei casi previsti dalla normativa vigente

27) La formazione dei lavoratori per i settori della classe a rischio alto, secondo l'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, deve essere di:

- A. 4 ore di formazione generale più 12 ore di formazione specifica
- B. 4 ore di formazione generale più 4 ore di formazione specifica
- C. 2 ore di formazione generale più 12 ore di formazione specifica
- D. 4 ore di formazione generale più 16 ore di formazione specifica

28) Si intendono per luoghi di lavoro:

- A. i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro
- B. i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, ma non qualsiasi altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro
- C. i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati solo all'esterno dell'azienda o dell'unità produttiva
- D. qualunque luogo il cui elenco è riportato nell'ALLEGATO X del D.lgs. 81/08

29) Nell'ambito di applicazione del Titolo IV del D.lgs. 81/08, quale o più affermazioni indicano un obbligo in capo al committente?

- A. Nei cantieri in cui è prevista la presenza di più imprese esecutrici, anche non contemporanea, il committente, anche nei casi di coincidenza con l'impresa esecutrice, contestualmente all'affidamento dell'incarico di progettazione, designa il coordinatore per la progettazione.
- B. Nei cantieri in cui è prevista la presenza di più imprese esecutrici, solo in contemporanea, il committente, anche nei casi di coincidenza con l'impresa esecutrice, contestualmente all'affidamento dell'incarico di progettazione, designa il coordinatore per la progettazione.
- C. Nei cantieri in cui è prevista la presenza di più imprese esecutrici, solo se in contemporanea, il committente, prima dell'affidamento dei lavori, designa il coordinatore per l'esecuzione dei lavori
- D. le risposte B e C sono corrette

30) Ai sensi dell'allegato XLIII del D.lgs. 81/08, il valore limite di esposizione professionale per le polveri di legno è:

- A. 5,00 mg/m³
- B. 4,00 mg/m³
- C. 5,00 mg/m²
- D. 3,00 mg/m³

PROVA NON ESTRATTA 17/12/2019

Roberta Di Leo

Roberta



Illegible handwritten signature

A.T.S. BRIANZA

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 14 posti nel profilo di: COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO CAT.D

- PROVA SCRITTA -

QUESTIONARIO

3

NON STRAPPARE

l'involucro di plastica prima che venga dato il segnale di inizio della prova

- 1) Ai sensi dell'articolo 2 comma 1 del D.Lgs. 31/2001 per acqua destinata al consumo umano cosa s'intende?**
- A. le acque trattate destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori
 - B. le acque non trattate destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori
 - C. le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori
 - D. nessuna delle precedenti
- 2) Secondo il Reg. (CE) 178/2002 la "valutazione del rischio" è un processo su base scientifica costituito da quante fasi?**
- A. 7.
 - B. 6.
 - C. 4.
 - D. 3.
- 3) Per la ricerca di *Listeria Monocytogenes*, quante unità campionarie (u.c) devono essere prelevate negli alimenti pronti, e che costituiscono terreno favorevole per la crescita del microrganismo, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali?**
- A. 8
 - B. 5
 - C. 10
 - D. 12
- 4) Quante aliquote costituiscono il campione in caso di alimenti non deperibili:**
- A. 4 aliquote se il produttore è diverso dal detentore.
 - B. 5 aliquote se il produttore è diverso dal detentore.
 - C. 5 aliquote se il produttore ed il detentore coincidono.
 - D. tutte le precedenti.
- 5) Si definisce "intervallo di sicurezza", il tempo che intercorre tra:**
- A. La semina ed il primo trattamento.
 - B. L'uso di un fitofarmaco e di un altro.
 - C. Un trattamento e l'altro.
 - D. L'ultimo trattamento e la raccolta.
- 6) Quali dei seguenti microrganismi patogeni potrebbe riprodursi in frigorifero?**
- A. Staphilococcus.
 - B. Listeria.
 - C. Salmonella.
 - D. Clostridium Botulinum.
- 7) Quale dei seguenti è un uso appropriato per i guanti in plastica da parte di un addetto al settore alimentare?**
- A. Cambiare i guanti nelle stesse circostanze in cui si laverebbero le mani.
 - B. Indossare i guanti in sostituzione del lavaggio delle mani.
 - C. Cambiare i guanti ogni ora.
 - D. Lavare il guanto come si lavano le mani.
- 8) Il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro svolge con:**
- A. Autonomia tecnico professionale le proprie attività e collabora con altre figure professionali all'attività di programmazione e di organizzazione del lavoro della struttura in cui opera.
 - B. Scarsa autonomia tecnico professionale le proprie attività e collabora con altre figure professionali.
 - C. Totale dipendenza ed in base alla linea gerarchica le proprie attività, come da profilo.
 - D. Nessuna delle precedenti.

9) Le professioni sanitarie infermieristiche, tecniche, della riabilitazione, della prevenzione, nonché della professione ostetrica sono disciplinate da:

- A. L. n.251/2000
- B. L. n.833/1978
- C. L. n.194/1978
- D. L. n.1/2002

10)La dimensione minima di una camera da letto singola, di una struttura ad uso abitativo deve avere superficie minima di:

- A. 7 metri quadrati
- B. 8 metri quadrati
- C. 9 metri quadrati
- D. 6 metri quadrati

11)La Legge n. 257/1992 nell'ambito delle procedure di gestione dei materiali contenenti amianto ha stabilito limiti, procedure e metodi di analisi per la misurazione dei valori dell'inquinamento da amianto.

- A. VERO
- B. FALSO
- C. VERO, ma ha anche imposto l'obbligo di dotare i mezzi di un impianto di areazione
- D. FALSO, ha previsto l'obbligo di dotare i lavoratori dei DPI

12)Ai sensi dell'Art. 16 della Legge 689/81, circa il pagamento in misura ridotta:

- A. l'importo è stabilito calcolando l'importo massimo o doppio del minimo se più favorevole oltre alle spese del procedimento
- B. l'importo è stabilito calcolando l'importo più favorevole tra il doppio del minimo edittale e un terzo del massimo edittale oltre alle spese del procedimento
- C. l'importo è stabilito calcolando il minimo edittale aumentato sino al triplo oltre le spese del procedimento
- D. nessuna delle precedenti

13)All'atto dell'apertura di un nuovo stabilimento o unità produttiva l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di:

- A. comunicare all'Autorità Competente la predisposizione del manuale di autocontrollo secondo i principi HACCP
- B. notificarlo all'Autorità Competente secondo le modalità prescritte dalla stessa
- C. richiedere il parere sanitario dell'ATS prima di iniziare qualsiasi fase di produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti
- D. comunicare all'ATS l'adozione del manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari predisposto da Regione Lombardia

14)L'operatore del settore alimentare (OSA) è:

- A. la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo
- B. il soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione trasformazione e distribuzione degli alimenti
- C. il consulente esperto in sicurezza alimentare che effettua i campionamenti
- D. l'addetto alla preparazione professionalmente più qualificato

15)Quale tra le seguenti alternative rientra nei 7 principi del sistema HACCP:

- A. rispettare i requisiti in materia di controllo delle temperature
- B. mantenimento della catena del freddo
- C. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un punto critico non è sotto controllo
- D. campionamenti e analisi di laboratorio

16)I controlli ufficiali:

- A. vengono effettuati regolarmente, con l'opportuna frequenza e senza preavviso tranne in casi debitamente giustificati
- B. vengono effettuati con frequenza annuale senza preavviso
- C. vengono effettuati solo in caso di sospetto e segnalazione anche con preavviso
- D. vengono eseguiti solo con opportuno preavviso per poterne garantire l'esecuzione

17) Ai sensi del regolamento CE 2073/2005 il "CRITERIO DI IGIENE DEL PROCESSO" è:

- A. un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione e non si applica ai prodotti immessi già sul mercato
- B. un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione che si applica ai prodotti immessi già sul mercato
- C. un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato
- D. un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari non applicabile ai prodotti immessi sul mercato

18) L'integratore alimentare è:

- A. un prodotto alimentare che integra la dieta ed è costituito da sostanze nutritive quali vitamine, minerali ed altre sostanze aventi effetto nutritivo e fisiologico
- B. un prodotto alimentare avente proprietà terapeutiche, di prevenzione e cura delle malattie umane
- C. un prodotto alimentare completo e sostituto di pasti
- D. sono prodotti alimentari naturali che per la loro derivazione non inducono effetti collaterali

19) I metodi di campionamento ed analisi sugli alimenti destinati agli animali sono stabiliti:

- A. dal Reg. CE 853/2004
- B. dal Reg. CE 2073/2005
- C. dalla Legge 283/1962
- D. dal Reg. CE 152/2009 e ss.mm.ii.

20) Quale delle seguenti affermazioni è vera riguardo i sottoprodotti di origine animale:

- A. sono suddivisi in 3 categorie in base al livello di rischio per la salute pubblica e degli animali
- B. vengono definiti nel Reg. CE 853/2004
- C. sono prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca
- D. non sono esclusi dal consumo umano

21) Quale tra i seguenti non è un obbligo delegabile del datore di lavoro:

- A. lo svolgimento della valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del DVR
- B. la nomina del medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria
- C. la designazione preventiva dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio
- D. la fornitura ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale

22) La sorveglianza sanitaria è:

- A. il complesso delle disposizioni o misure necessarie anche secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno;
- B. il complesso dei soggetti istituzionali che concorrono, con la partecipazione delle parti sociali, alla realizzazione dei programmi di intervento finalizzati a migliorare le condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori;
- C. l'insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori;
- D. insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa;

23) Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, chi deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro?

- A. È obbligatorio per il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice
- B. Non è obbligatorio per nessun lavoratore
- C. È obbligatorio per i soli lavoratori della azienda committente
- D. È obbligatorio per i lavoratori di qualsiasi attività lavorativa perché serve a identificare le persone

24) La formazione dei lavoratori per i settori della classe a rischio basso, secondo quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, deve essere:

- A. 4 ore di formazione generale più 12 ore di formazione specifica
- B. 4 ore di formazione generale più 4 ore di formazione specifica
- C. 2 ore di formazione generale più 12 ore di formazione specifica
- D. 4 ore di formazione generale più 16 ore di formazione specifica

25) In quali aziende il datore di lavoro, direttamente o tramite il servizio di prevenzione e protezione dai rischi, indice almeno una volta all'anno la riunione periodica?

- A. Aziende con più di 15 dipendenti
- B. Aziende con più di 30 dipendenti
- C. Aziende con più di 5 dipendenti
- D. Azienda con più di 25 dipendenti

26) La formazione e, ove previsto, l'addestramento specifico devono avvenire in occasione:

- A. della costituzione del rapporto di lavoro o dell'inizio dell'utilizzazione, qualora si tratti di somministrazione di lavoro
- B. del trasferimento o cambiamento di mansioni
- C. della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e miscele pericolose
- D. tutte le precedenti

27) Il corso di formazione per il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale è costituito da:

- A. almeno 64 ore iniziali, da effettuarsi entro 3 mesi dalla data di elezione o designazione, e 8 ore di aggiornamento annuale.
- B. almeno 64 ore iniziali, da effettuarsi entro 3 mesi dalla data di elezione o designazione, e 4 ore di aggiornamento annuale
- C. almeno 32 ore iniziali, da effettuarsi entro 3 mesi dalla data di elezione o designazione, e 8 ore di aggiornamento annuale
- D. almeno 64 ore iniziali, da effettuarsi entro 3 mesi dalla data di elezione o designazione, e 16 ore di aggiornamento annuale

28) Quale o più affermazioni circa i DPI sono corrette:

- A. qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo
- B. le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico non costituiscono dpi
- C. gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore vengono considerati comunque dpi
- D. le risposte A e B sono corrette

29) Nell'ambito di applicazione del Titolo IV del D.Lgs. 81/08, quale o più affermazioni indicano un obbligo in capo al coordinatore per la progettazione?

- A. redige il piano di sicurezza e di coordinamento di cui all'articolo 100, comma 1, i cui contenuti sono dettagliatamente specificati nell'ALLEGATO XXV
- B. redige il piano di sicurezza e di coordinamento di cui all'articolo 100, comma 1, i cui contenuti sono dettagliatamente specificati nell'ALLEGATO XV
- C. predisporre un fascicolo adattato alle caratteristiche dell'opera
- D. le risposte B e C sono corrette

30) Ai sensi dell'allegato XLIII del D.Lgs. 81/08, il valore limite di esposizione professionale per il benzene, è:

- A. 3,25 mg/m³
- B. 1 ppm
- C. 4,25 mg/m³
- D. le risposte A e B sono corrette

