

PROVA ESTRAVA
[Handwritten signature]

Sistema Socio Sanitario
 Regione
Lombardia
ATS Brianza

[Handwritten signatures]

PROVA Scritta N. 1

- 1) **L'operatore del settore alimentare:**
 - a) È la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
 - b) Notifica all'opportuna autorità competente ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo ex art. 6 Regolamento (CE) 852/04;
 - c) Tutte le risposte sono corrette;

- 2) **Se durante il controllo ufficiale in un'impresa alimentare, il personale della SC Igiene Alimenti e Nutrizione accertata una Non Conformità maggiore di cui all'art. 5 del D.Lgs. 27/2021, deve:**
 - a) Intraprendere un provvedimento di cui all'art. 138 del Regolamento UE 625/17;
 - b) Informare il Comando dei Carabinieri per la tutela della salute (NAS);
 - c) Informare il ministero della Sanità;

- 3) **Gli alimenti a rischio ex art. 14 del Regolamento (CE) 178/02:**
 - a) Possono essere immessi sul mercato;
 - b) Non possono essere immessi sul mercato;
 - c) Possono essere immessi sul mercato solo se non sono dannosi per la salute del consumatore;

- 4) **Il campionamento ufficiale di alimenti e bevande:**
 - a) Rientra fra i metodi e le tecniche del controllo ufficiale;
 - b) E' effettuato solo se vi è un sospetto che l'alimento possa costituire un pericolo per la salute del consumatore;
 - c) Tutte le risposte sono corrette;

- 5) **Ai dell'art. 14 della legge 689/81, se la contestazione della violazione non è avvenuta nell'immediato, la notifica degli estremi della violazione agli interessati residenti in Italia deve avvenire entro:**
 - a) 90 giorni;
 - b) 30 giorni;
 - c) 60 giorni;

- 6) **La disciplina sanzionatoria delle violazioni delle disposizioni del Regolamento (CE) 852/04 è:**
 - a) Il D.Lgs. 29/2021;
 - b) Il D.Lgs. 193/07;
 - c) Il D.Lgs. 190/06;

- 7) **Un alimento con termine minimo di conservazione superato si configura come:**
 - a) Alimento nocivo;
 - b) Alimento pericoloso;
 - c) Nessuna delle precedenti;

- 8) **Tra le sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 vi sono:**
 - a) Fragole e frutta a guscio;
 - b) Soia e sedano;
 - c) Molluschi e caffè;

- 9) **Il Regolamento (CE) 2073/05:**
 - a) Stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione per i Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con gli Alimenti;
 - b) Stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004;
 - c) Stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'art. 9 del Regolamento (UE) n. 1169/2011;



10) L'allegato II del Regolamento (CE) 852/04:

- a) Definisce i requisiti generali in materia di igiene;
- b) Definisce i principi del sistema HACCP e della produzione primaria;
- c) Tutte le risposte sono corrette;

11) Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), i controlli per la verifica del corretto funzionamento delle piscine sono distinti in:

- a) Controlli interni;
- b) Controlli esterni;
- c) Tutte le risposte sono corrette.

12) Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), quali tra questi criteri rientra nella classificazione in base all'utilizzazione delle piscine:

- a) per nuotatori e addestramento al nuoto, per bambini, per tuffi ed attività subacquee
- b) coperte
- c) scoperte

13) Come può essere contratta la legionellosi?

- a) contatto
- b) inalazione
- c) ingestione

14) Che cosa si intende per biofilm?

- a) Una sostanza utilizzata nella conservazione degli alimenti
- b) uno strato sottile di materiali biologici utilizzato in odontoiatria
- c) Una comunità microbica adesa a una superficie, incapsulata in una matrice di polisaccaridi, spesso difficile da rimuovere.

15) Che cosa disciplina il DPR 14 Gennaio 1997?

- a) Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio dell'attività di estetista
- b) Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private
- c) Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio dell'attività di tatuatore

16) Ai sensi del DM 5 Luglio 1975 che stabilisce i requisiti igienico sanitari dei locali d'abitazione, l'altezza minima interna utile dei bagni è fissata a:

- a) 2,40 m
- b) 2,70 m
- c) non è prevista un'altezza minima per i bagni

17) Che cos'è il Radon?

- a) il Radon è un gas di origine naturale per cui non può essere classificato come agente cancerogeno
- b) il Radon è un gas di origine artificiale classificato dalla IARC come agente cancerogeno di gruppo 1
- c) il Radon è un gas di origine naturale classificato dalla IARC come agente cancerogeno di gruppo 1

18) L'acronimo CPNP, in materia di prodotti cosmetici sta per:

- a) Cosmetic Product Notification Portal
- b) Chemicals Product National Point
- c) Nessuna delle precedent

19) L'art. 19 del Reg. CE 1223/2009 ("Etichettatura") prevede che:

- a) E' sempre obbligatorio indicare la data di scadenza esatta del prodotto cosmetico
- b) E' possibile indicare il PAO (Period After Opening) qualora i prodotti cosmetici abbiano una durata minima superiore ai 30 mesi
- c) Il produttore può scegliere autonomamente se indicare la data di scadenza o il PAO



20) Il proprietario di un immobile con copertura in cemento-amianto, deve:

- a) incapsulare o confinare immediatamente la copertura a prescindere dallo stato di conservazione
- b) bonificare immediatamente la copertura a prescindere dallo stato di conservazione
- c) Nessuna delle precedenti

21) La qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria per il personale Tecnico della Prevenzione che esercita funzioni ispettive e di controllo in materia di salute e sicurezza sul lavoro viene attribuita:

- d) Dal Direttore Generale di ATS
- e) Dal Procuratore della Repubblica territorialmente competente;
- f) Dal Prefetto territorialmente competente.

22) La riunione periodica ai sensi dell'art. 35 del DLGS 81/08 richiede la partecipazione delle seguenti figure:

- a) Il datore di lavoro o un suo rappresentante, RSPP, RLS e medico competente, ove nominato;
- b) Il datore di lavoro o un suo rappresentante, dirigenti, RSPP, RLS e medico competente, ove nominato;
- c) Il datore di lavoro o un suo rappresentante, dirigenti, preposti, RSPP, RLS e medico competente, ove nominato.

23) In occasione della riunione periodica ai sensi dell'art. 35 del DLGS 81/08 il datore di lavoro sottopone all'esame dei partecipanti:

- a) Il documento di valutazione dei rischi e la nomina del medico competente;
- b) I criteri di scelta, le caratteristiche tecniche e l'efficacia dei dispositivi di protezione individuale;
- c) I programmi di informazione e formazione dei dirigenti, dei preposti, dei lavoratori, del RSPP e del RLS ai fini della sicurezza e della protezione della loro salute.

24) Al termine della riunione periodica prevista dall'art. 35 del DLGS 81/08 si deve:

- a) Fornire a tutti i lavoratori un documento relativo alle malattie professionali e infortuni accaduti in azienda nell'ultimo anno, con dati in forma anonima;
- b) Redigere un verbale che rimane a disposizione dei partecipanti per la sua consultazione;
- c) Aggiornare sempre il documento di valutazione dei rischi aziendali e la formazione dei lavoratori.

25) Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) è:

- a) La persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;
- b) La persona nominata dal Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e collabora per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;
- c) La persona nominata dal datore di lavoro o suo delegato e collabora per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro.

26) Il datore di lavoro è:

- a) Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore e colui che esercita i poteri decisionali e di spesa all'interno dell'azienda;
- b) Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore;
- c) Il soggetto che esercita i poteri decisionali e di spesa all'interno dell'azienda.

27) Il «pericolo» può essere definito come:

- a) La probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- b) La proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- c) La capacità di un agente fisico di causare un danno in lavoratori con età maggiore di >50 anni.

28) Il «rischio» può essere definito come:

- a) La proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- b) La capacità di un agente fisico di causare un danno in lavoratori con età maggiore di >50 anni;
- c) La probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione.

29) Ai sensi dell'art. 17 del DLGS 81/08 indicare quali sono gli obblighi del datore di lavoro non delegabili:

- a) La valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dall'art. 28 e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- b) La nomina del medico competente e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- c) La valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dall'art. 28 e la nomina del medico competente.



30) Ai sensi dell'art. 90 del DLGS 81/08, nei cantieri in cui è prevista la presenza di più imprese esecutrici, anche non contemporanea, il committente, designa:

- a) Il responsabile dei lavori e il responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- b) Il coordinatore per la progettazione;
- c) Il coordinatore per l'esecuzione dei lavori e il responsabile dei lavori.

W.

PROVA NON ESTRAVA



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza

Bio In
Alu Cifa
Idenofcalini
Pobla (In)

PROVA Scritta N. 2

1) La notifica preliminare (art. 99 del DLGS 81/08) deve essere:

- Trasmessa dal committente o responsabile dei lavori, prima dell'inizio lavori all'ATS territorialmente competente;
- Affissa in maniera visibile presso il cantiere e custodita a disposizione dell'organo di vigilanza territorialmente competente;
- Tutte le risposte precedenti sono corrette.

2) Il Piano di Sicurezza e Coordinamento viene redatto:

- Dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione in sostituzione del documento di valutazione dei rischi;
- Dal coordinatore per la progettazione ed i suoi contenuti sono previsti dall'Allegato XV del DLGS 81/08;
- Dal responsabile di cantiere ed i suoi contenuti sono previsti dall'Allegato XV del DLGS 81/08.

3) Ai sensi dell'art. 180 del DLGS 81/08, si intendono gli agenti fisici:

- Il rumore e le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici;
- Il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche;
- Le radiazioni ottiche di origine artificiale, i campi elettromagnetici, il microclima, il rumore e le vibrazioni meccaniche.

4) Ai sensi dell'art. 74 del DLGS 81/08, si definisce dispositivo di protezione individuale (DPI):

- 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;
- 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, compresi i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative;
- Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore.

5) Indicare quali sono gli obblighi del datore di lavoro nel caso di lavorazioni che prevedano l'utilizzo di agenti chimici classificati cancerogeni o mutageni:

- Evitare o ridurre l'utilizzazione di un agente cancerogeno o mutageno sul luogo di lavoro in particolare sostituendolo, se tecnicamente possibile, con una sostanza o una miscela o un procedimento che nelle condizioni in cui viene utilizzato non risulta nocivo o risulta meno nocivo per la salute e la sicurezza dei lavoratori;
- Evitare sempre l'impiego di un agente cancerogeno o mutageno sul luogo di lavoro facendo ricorso ad un sistema chiuso;
- Ridurre il numero di lavoratori esposti, effettuare almeno semestralmente campionamenti indoor mirati a misurare la quantità di agente cancerogeno o mutageno aerodisperso, aggiornare annualmente la formazione dei lavoratori e prevedere DPI idonei allo svolgimento delle attività.

6) La qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria per il personale Tecnico della Prevenzione che esercita funzioni ispettive e di controllo in materia di salute e sicurezza sul lavoro viene attribuita:

- Dal Direttore Generale di ATS
- Dal Procuratore della Repubblica territorialmente competente;
- Dal Prefetto territorialmente competente.

7) In occasione della riunione periodica ai sensi dell'art. 35 del DLGS 81/08 il datore di lavoro sottopone all'esame dei partecipanti:

- Il documento di valutazione dei rischi e la nomina del medico competente;
- I criteri di scelta, le caratteristiche tecniche e l'efficacia dei dispositivi di protezione individuale;
- I programmi di informazione e formazione dei dirigenti, dei preposti, dei lavoratori, del RSPP e del RLS ai fini della sicurezza e della protezione della loro salute.

8) Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) è:

- La persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;
- La persona nominata dal Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e collabora per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;
- La persona nominata dal datore di lavoro o suo delegato e collabora per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro.

in
[Handwritten signature]



9) Il datore di lavoro è:

- a) Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore e colui che esercita i poteri decisionali e di spesa all'interno dell'azienda;
- b) Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore;
- c) Il soggetto che esercita i poteri decisionali e di spesa all'interno dell'azienda.

10) Il «pericolo» può essere definito come:

- a) La probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
- b) La proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
- c) La capacità di un agente fisico di causare un danno in lavoratori con età maggiore di >50 anni.

11) Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), fanno parte dei controlli interni eseguiti a cura del responsabile dell'attività:

- a) redazione di un documento di valutazione del rischio, in cui è considerata ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività.
- b) i controlli ispettivi e di campionamento eseguiti dal personale dell'ATS
- c) nessuna delle precedenti

12) Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), le piscine possono essere classificate in base alle caratteristiche strutturali ed ambientali e si distinguono in:

- a) per bambini, per nuotatori, per usi curativi, polifunzionali
- b) coperte, scoperte, di tipo misto, di tipo convertibile
- c) condominiali.

13) Come può essere contratta la legionellosi?

- a) via ematica
- b) via respiratoria
- c) Nessuna delle precedenti

14) Quale dei seguenti fattori favorisce la formazione di biofilm all'interno delle tubature?

- a) flusso costante di acqua ad alta pressione
- b) materiale delle tubature resistente alle incrostazioni
- c) presenza di nutrienti per i microbi, come residui organici

15) I requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private sono disciplinati da quale norma?

- a) DPR 14 Gennaio 1997
- b) Legge 1 del 1990
- c) Dlgs 81/2008

16) Ai sensi del DM 5 Luglio 1975 che stabilisce i requisiti igienico sanitari dei locali d'abitazione, l'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata a:

- a) 2,40 m
- b) 2,70 m
- c) non è prevista un'altezza minima per le abitazioni

17) Quale tra questi agenti può essere considerato una delle cause principali di cancro ai polmoni?

- a) Il Radon
- b) Radiazioni UV
- c) Scarsa attività fisica



18) In materia di prodotti cosmetici, il CPNP (Cosmetic Product Notification Portal) è:

- a) il portale europeo di notifica delle sostanze chimiche
- b) il portale europeo di notifica dei prodotti cosmetici prima di essere immessi sul mercato
- c) il portale europeo dove vengono registrati i distributori dei prodotti cosmetici

19) A cosa serve il PAO (Period After Opening) indicato sull'etichetta di un prodotto cosmetico:

- a) indica il periodo di tempo in cui il prodotto una volta aperto è sicuro e può essere utilizzato senza effetti nocivi per il consumatore
- b) indica la data esatta di scadenza del prodotto cosmetico
- c) indica il contenuto nominale al momento del confezionamento

20) Il proprietario di un immobile con copertura in cemento-amianto, deve:

- a) effettuare la valutazione dello stato di conservazione della copertura in cemento-amianto
- b) effettuare la valutazione dello stato di conservazione della copertura in cemento-amianto solo se viene disposto dall'autorità competente
- c) effettuare la valutazione dello stato di conservazione della copertura in cemento-amianto solo quando questa risulti evidentemente danneggiata

21) L'allegato II del Regolamento (CE) 852/04:

- a) Definisce gli obblighi per la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- b) Definisce, tra l'altro, i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- c) Definisce le violazioni in materia di sicurezza alimentare;

22) L'identificazione dei pericoli per la sicurezza alimentare:

- a) Rientra tra i principi del sistema HACCP ed è in capo all'operatore del settore alimentare;
- b) E' in capo all'operatore del settore alimentare ma non rientra tra i principi del sistema HACCP;
- c) Comprende i pericoli fisici, chimici e biologici ad esclusione dei pericoli inerenti la contaminazione crociata tra alimenti;

23) A seguito di segnalazione di una presunta malattia a trasmissione alimentare dopo consumo di "lasagna alla bolognese" presso un ristorante:

- a) L'autorità competente in materia di sicurezza alimentare sospende l'attività svolta dall'impresa;
- b) Esegue esclusivamente un campionamento di alimenti e dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA);
- c) Avvia un'indagine al fine di accertare, ove possibile, la causa e la responsabilità, intraprendendo ogni azione necessaria ivi compresi eventuali provvedimenti e sanzioni;

24) Gli alimenti in cattivo stato di conservazione:

- a) Non possono essere venduti, detenuti né somministrati ai propri dipendenti ex art. 5 Legge 283/62;
- b) Possono essere detenuti per la somministrazione ai dipendenti ma non ai clienti;
- c) Possono essere distribuiti ai fini delle donazioni alimentari;

25) Ai sensi dell'art. 16 della legge 689/81, il pagamento in misura ridotta deve avvenire entro:

- a) 30 giorni;
- b) 90 giorni;
- c) 60 giorni;

26) La disciplina sanzionatoria delle violazioni delle disposizioni del Regolamento (CE) 178/02 è:

- a) Il D.Lgs. 193/07;
- b) Il D.Lgs. 190/06;
- c) Il D.Lgs. 29/2021;

27) Un alimento con data di scadenza superata:

- a) Può essere immesso in commercio se il periodo eccedente la data di scadenza è inferiore ad 1/2 del rispetto alla durabilità del prodotto stesso;
- b) Può essere somministrata se non emette odori sgradevoli;
- c) Non può essere immessa sul mercato;



- 28) Tra le sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 vi sono:
- a) Glutine e frutta fresca;
 - b) Additivi ed aromi;
 - c) Solfiti e crostacei;
- 29) Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato:
- a) È un criterio di sicurezza alimentare di cui al Regolamento (CE) 2073/05;
 - b) È un igiene del processo di cui al Regolamento (CE) 2073/05;
 - c) Nessuna delle precedenti;
- 30) L'indicazione delle sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011:
- a) È obbligatoria per gli alimenti preimballati;
 - b) È obbligatoria per gli alimenti non preimballati;
 - c) Tutte le risposte sono corrette;

[Handwritten signatures and initials]

PROVA NON ESTERNA

[Handwritten signature]

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Giuseppe
D'Amico
(Pubblicista)

PROVA Scritta N. 3

- 1) Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), i controlli per la verifica del corretto funzionamento delle piscine sono distinti in:
 - a) Controlli interni;
 - b) Controlli esterni;
 - c) Tutte le risposte sono corrette.

- 2) Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), le piscine possono essere classificate in base alle caratteristiche strutturali ed ambientali e si distinguono in:
 - a) per bambini, per nuotatori, per usi curativi, polifunzionali
 - b) coperte, scoperte, di tipo misto, di tipo convertibile
 - c) condominiali.

- 3) Come può essere contratta la legionellosi?
 - a) contatto
 - b) inalazione
 - c) ingestione

- 4) Quale dei seguenti fattori favorisce la formazione di biofilm all'interno delle tubature?
 - a) flusso costante di acqua ad alta pressione
 - b) materiale delle tubature resistente alle incrostazioni
 - c) presenza di nutrienti per i microbi, come residui organici

- 5) Che cosa disciplina il DPR 14 Gennaio 1997?
 - a) Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio dell'attività di estetista
 - b) Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private
 - c) Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio dell'attività di tatuatore

- 6) Ai sensi del DM 5 Luglio 1975 che stabilisce i requisiti igienico sanitari dei locali d'abitazione, l'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata a:
 - a) 2,40 m
 - b) 2,70 m
 - c) non è prevista un'altezza minima per le abitazioni

- 7) Che cos'è il Radon?
 - a) il Radon è un gas di origine naturale per cui non può essere classificato come agente cancerogeno
 - b) il Radon è un gas di origine artificiale classificato dalla IARC come agente cancerogeno di gruppo 1
 - c) il Radon è un gas di origine naturale classificato dalla IARC come agente cancerogeno di gruppo 1

- 8) In materia di prodotti cosmetici, il CPNP (Cosmetic Product Notification Portal) è:
 - a) il portale europeo di notifica delle sostanze chimiche
 - b) il portale europeo di notifica dei prodotti cosmetici prima di essere immessi sul mercato
 - c) il portale europeo dove vengono registrati i distributori dei prodotti cosmetici

- 9) L'art. 19 del Reg. CE 1223/2009 ("Etichettatura") prevede che:
 - a) E' sempre obbligatorio indicare la data di scadenza esatta del prodotto cosmetico
 - b) E' possibile indicare il PAO (Period After Opening) qualora i prodotti cosmetici abbiano una durata minima superiore ai 30 mesi
 - c) Il produttore può scegliere autonomamente se indicare la data di scadenza o il PAO



- 10) **Il proprietario di un immobile con copertura in cemento-amianto, deve:**
- effettuare la valutazione dello stato di conservazione della copertura in cemento-amianto
 - effettuare la valutazione dello stato di conservazione della copertura in cemento-amianto se viene disposto dall'autorità competente
 - effettuare la valutazione dello stato di conservazione della copertura in cemento-amianto solo quando questa risulti evidentemente danneggiata
- 11) **La qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria per il personale Tecnico della Prevenzione che esercita funzioni ispettive e di controllo in materia di salute e sicurezza sul lavoro viene attribuita:**
- Dal Direttore Generale di ATS
 - Dal Procuratore della Repubblica territorialmente competente;
 - Dal Prefetto territorialmente competente.
- 12) **Al termine della riunione periodica prevista dall'art. 35 del DLGS 81/08 si deve:**
- Fornire a tutti i lavoratori un documento relativo alle malattie professionali e infortuni accaduti in azienda nell'ultimo anno, con dati in forma anonima;
 - Redigere un verbale che rimane a disposizione dei partecipanti per la sua consultazione;
 - Aggiornare sempre il documento di valutazione dei rischi aziendali e la formazione dei lavoratori.
- 13) **Indicare quali sono gli obblighi del datore di lavoro nel caso di lavorazioni che prevedano l'utilizzo di agenti chimici classificati cancerogeni o mutageni:**
- Evitare o ridurre l'utilizzazione di un agente cancerogeno o mutageno sul luogo di lavoro in particolare sostituendolo, se tecnicamente possibile, con una sostanza o una miscela o un procedimento che nelle condizioni in cui viene utilizzato non risulta nocivo o risulta meno nocivo per la salute e la sicurezza dei lavoratori;
 - Evitare sempre l'impiego di un agente cancerogeno o mutageno sul luogo di lavoro facendo ricorso ad un sistema chiuso;
 - Ridurre il numero di lavoratori esposti, effettuare almeno semestralmente campionamenti indoor mirati a misurare la quantità di agente cancerogeno o mutageno aerodisperso, aggiornare annualmente la formazione dei lavoratori e prevedere DPI idonei allo svolgimento delle attività.
- 14) **Il datore di lavoro è:**
- Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore e colui che esercita i poteri decisionali e di spesa all'interno dell'azienda;
 - Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore;
 - Il soggetto che esercita i poteri decisionali e di spesa all'interno dell'azienda.
- 15) **Il «pericolo» può essere definito come:**
- La probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;
 - La proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
 - La capacità di un agente fisico di causare un danno in lavoratori con età maggiore di >50 anni.
- 16) **Il «rischio» può essere definito come:**
- La proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
 - La capacità di un agente fisico di causare un danno in lavoratori con età maggiore di >50 anni;
 - La probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione.
- 17) **Ai sensi dell'art. 17 del DLGS 81/08 indicare quali sono gli obblighi del datore di lavoro non delegabili:**
- La valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dall'art. 28 e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
 - La nomina del medico competente e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
 - La valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dall'art. 28 e la nomina del medico competente.

W.



- 18) Ai sensi dell'art. 90 del DLGS 81/08, nei cantieri in cui è prevista la presenza di più imprese esecutrici, anche non contemporanea, il committente, designa:
- Il responsabile dei lavori e il responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
 - Il coordinatore per la progettazione;
 - Il coordinatore per l'esecuzione dei lavori e il responsabile dei lavori.
- 19) Ai sensi dell'art. 74 del DLGS 81/08, si definisce dispositivo di protezione individuale (DPI):
- 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;
 - 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, compresi i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative;
 - Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore.
- 20) Ai sensi dell'art. 180 del DLGS 81/08, si intendono gli agenti fisici:
- Il rumore e le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici;
 - Il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche;
 - Le radiazioni ottiche di origine artificiale, i campi elettromagnetici, il microclima, il rumore e le vibrazioni meccaniche.
- 21) L'allegato II del Regolamento (CE) 852/04:
- Definisce i requisiti generali in materia di igiene;
 - Definisce i principi del sistema HACCP e della produzione primaria;
 - Tutte le risposte sono corrette;
- 22) L'identificazione dei pericoli per la sicurezza alimentare
- Rientra tra i principi del sistema HACCP ed è in capo all'operatore del settore alimentare;
 - E' in capo all'operatore del settore alimentare ma non rientra tra i principi del sistema HACCP;
 - Comprende i pericoli fisici, chimici e biologici ad esclusione dei pericoli inerenti la contaminazione crociata tra alimenti;
- 23) Gli alimenti a rischio ex art. 14 del Regolamento (CE) 178/02:
- Possono essere immessi sul mercato;
 - Non possono essere immessi sul mercato;
 - Possono essere immessi sul mercato solo se non sono dannosi per la salute del consumatore;
- 24) Gli alimenti in cattivo stato di conservazione:
- Non possono essere venduti, detenuti né somministrati ai propri dipendenti ex art. 5 Legge 283/62;
 - Possono essere detenuti per la somministrazione ai dipendenti ma non ai clienti;
 - Possono essere distribuiti ai fini delle donazioni alimentari;
- 25) Ai dell'art. 14 della legge 689/81, se la contestazione della violazione non è avvenuta nell'immediato, la notifica degli estremi della violazione agli interessati residenti in Italia deve avvenire entro:
- 90 giorni;
 - 30 giorni;
 - 60 giorni;
- 26) La disciplina sanzionatoria delle violazioni delle disposizioni del Regolamento (CE) 178/02 è:
- Il D.Lgs. 193/07;
 - Il D.Lgs. 190/06;
 - Il D.Lgs. 29/2021;



27) Un alimento con termine minimo di conservazione superato si configura come:

- a) Alimento nocivo;
- b) Alimento pericoloso;
- c) Nessuna delle precedenti;

28) Tra le sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 vi sono:

- a) Glutine e frutta fresca;
- b) Additivi ed aromi;
- c) Solfiti e crostacei;

29) Il Regolamento (CE) 2073/05:

- a) Stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione per i Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con gli Alimenti;
- b) Stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- c) Stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'art. 9 del Regolamento (UE) n. 1169/2011;

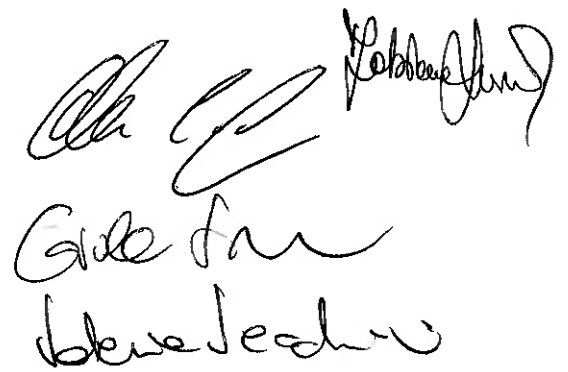
30) L'indicazione delle sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011:

- a) È obbligatoria per gli alimenti preimballati;
- b) È obbligatoria per gli alimenti non preimballati;
- c) Tutte le risposte sono corrette;

PROVA NON ESTRAITA



Sistema Socio Sanitario
 Regione
Lombardia
ATS Brianza




PROVA Pratica N. 1

- 1) **Ai sensi dell'art. 254 del DLGS 81/08, indicare quale sia il valore limite di esposizione all'amianto:**
 - a) 0,1 fibre per centimetro cubo di aria, misurato come media ponderata nel tempo di riferimento di otto ore;
 - b) 10 fibre per centimetro cubo di aria, misurato come media ponderata nel tempo di riferimento di otto ore;
 - c) Non esiste valore limite di esposizione per l'amianto in quanto classificato cancerogeno ed il suo impiego è vietato dal 2002.

 - 2) **Ai sensi dell'art. 201 del DLGS 81/08, indicare quale sia il valore limite di esposizione giornaliero per le vibrazioni trasmesse al corpo intero:**
 - a) Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 5 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a 20 m/s^2 ;
 - b) Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 10 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a $2,5 \text{ m/s}^2$;
 - c) Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 1 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a $1,5 \text{ m/s}^2$.

 - 3) **Indicare quale tra le opzioni è quella corretta:**
 - a) Il valore limite di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco è fissato a $L_{EX} = 87 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 200 \text{ Pa}$ (140 dB(C) riferito a $20 \text{ } \mu\text{Pa}$);
 - b) Il valore limite di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco è fissato a $L_{EX} = 85 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 140 \text{ Pa}$ (140 dB(C) riferito a $20 \text{ } \mu\text{Pa}$);
 - c) Il valore limite di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco è fissato a $L_{EX} = 80 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 112 \text{ Pa}$ (140 dB(C) riferito a $20 \text{ } \mu\text{Pa}$);

 - 4) **Per gli impianti natatori, tra i requisiti dell'acqua in immissione e contenuta in vasca da considerare, troviamo:**
 - a) Requisiti fisici (es. temperatura, pH) e requisiti chimici (es. cloro attivo libero e combinato)
 - b) Requisiti microbiologici
 - c) Tutte le precedenti

 - 5) **Per gli impianti natatori, tra i requisiti microbiologici dell'acqua in immissione e contenuta in vasca da considerare, troviamo i seguenti parametri:**
 - a) Enterococchi
 - b) pH
 - c) Cloro attivo libero e cloro attivo combinato
- 



- 6) Per l'effettuazione di un campionamento di acqua per la ricerca di legionella, quale tra questi materiali è necessario utilizzare?
- Bottiglie sterili con capacità minima di 1 Litro
 - Bottiglie sterili con capacità di 0,5 Litri
 - Bottiglie non necessariamente sterili purché la capacità minima sia pari a 1 Litro
- 7) Ai sensi del DM 5 Luglio 1975 che stabilisce i requisiti igienico sanitari dei locali d'abitazione, l'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione, nei comuni montani al di sopra dei 1000 mt (sopra il livello del mare) è fissata a:
- 2,55 m
 - 2,70 m
 - non è prevista un'altezza minima per le abitazioni nei comuni montani
- 8) Le condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature sono:
- Un prerequisito previsto dall'allegato II del Reg. CE 852/04
 - Un Punto di Controllo di cui all'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/04
 - Entrambe le risposte sono corrette
- 9) In caso di campionamento di alimenti per analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare eseguito presso l'impresa produttrice, quante aliquote è necessario campionare ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021?
- 5
 - 4
 - 1
- 10) La preparazione "Crostata ai frutti di bosco" è composta dai seguenti ingredienti: Farina di grano tenero, uova, burro, latte; farcitura: uova, latte, fecola di patate, fragole, mirtilli e lamponi; topping: granella di nocciole. Indicare gli allergeni presenti:
- Uova, latte, glutine (grano), frutta a guscio (nocciole)
 - Latte, uova, fragole, glutine (grano), frutta a guscio (nocciole)
 - Latte, uova, farina di grano tenero, fecola di patate, frutta a guscio (nocciole)

PROVA ESTRAÑA

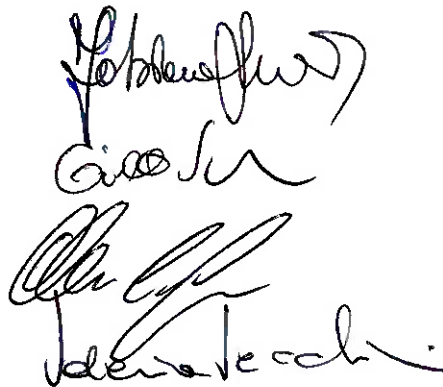


Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza



PROVA Pratica N. 2

- 1) **Per gli impianti natatori, tra i requisiti dell'acqua in immissione e contenuta in vasca da considerare, troviamo:**
 - a) Requisiti fisici (es. temperatura, pH) e requisiti chimici (es. cloro attivo libero e combinato)
 - b) Requisiti microbiologici
 - c) Tutte le precedenti

- 2) **Per l'effettuazione di un campionamento di acqua per la ricerca di legionella, quale tra questi materiali è necessario utilizzare?**
 - a) Bottiglie sterili con capacità minima di 1 Litro
 - b) Bottiglie sterili con capacità di 0,5 Litri
 - c) Bottiglie non necessariamente sterili purché la capacità minima sia pari a 1 Litro

- 3) **Ai sensi del DM 5 Luglio 1975 che stabilisce i requisiti igienico sanitari dei locali d'abitazione, l'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione, nei comuni montani al di sopra dei 1000 mt (sopra il livello del mare) è fissata a:**
 - a) 2,55 m
 - b) 2,70 m
 - c) non è prevista un'altezza minima per le abitazioni nei comuni montani

- 4) **Al fine di ridurre l'esposizione e la concentrazione del Radon negli ambienti indoor, sarebbe opportuno:**
 - a) Utilizzare materiali da costruzione idonei a impedire la propagazione del gas dal terreno
 - b) Areare gli ambienti, aumentando i ricambi d'aria con metodi passivi (finestre) o attivi (ventilazione meccanica)
 - c) Entrambe le precedenti

- 5) **Le condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature sono:**
 - a) Un prerequisito previsto dall'allegato II del Reg. CE 852/04
 - b) Un Punto di Controllo di cui all'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/04
 - c) Entrambe le risposte sono corrette





- 6) **All'atto dell'esecuzione di un campionamento di una matrice alimentare per l'attuazione del piano nazionale per la ricerca di residui di pesticidi, è necessario:**
- Procedere alla redazione del verbale di campionamento ed al sequestro probatorio della merce in attesa dell'esito analitico
 - Procedere alla redazione del verbale di campionamento e, ove necessario, al sequestro probatorio della merce in attesa dell'esito analitico
 - Procedere alla redazione del verbale di campionamento e, ove necessario, alla trasmissione dello stesso alle parti interessate
- 7) **Indicare le fasi corrette di un campionamento microbiologico di acqua destinata al consumo umano:**
- Rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, aprire il rubinetto e fare scorrere 1-2 minuti, chiudere il rubinetto, flambare, far scorrere l'acqua, campionare avendo cura di non toccare il collo della bottiglia
 - Rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, aprire il rubinetto e campionare avendo cura di non toccare il collo della bottiglia
 - Aprire il rubinetto e far scorrere 1-2 minuti, chiudere il rubinetto, flambare, aprire il rubinetto, rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, campionare avendo cura di non toccare il collo della bottiglia
- 8) **La preparazione "Crostata ai frutti di bosco" è composta dai seguenti ingredienti: Farina di grano tenero, uova, burro, latte; farcitura: uova, latte, fecola di patate, fragole, mirtilli e lamponi; topping: granella di nocciole. Indicare gli allergeni presenti:**
- Uova, latte, glutine (grano), frutta a guscio (nocciole)
 - Latte, uova, fragole, glutine (grano), frutta a guscio (nocciole)
 - Latte, uova, farina di grano tenero, fecola di patate, frutta a guscio (nocciole)
- 9) **Ai sensi dell'art. 201 del DLGS 81/08, indicare quale sia il valore limite di esposizione giornaliero per le vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio:**
- Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 15 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a 30 m/s^2 ;
 - Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 5 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a 20 m/s^2 ;
 - Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 20 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a 5 m/s^2 .
- 10) **Ai sensi dell'art. 201 del DLGS 81/08, indicare quale sia il valore limite di esposizione giornaliero per le vibrazioni trasmesse al corpo intero:**
- Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 5 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a 20 m/s^2 ;
 - Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 10 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a $2,5 \text{ m/s}^2$;
 - Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 1 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a $1,5 \text{ m/s}^2$.

PROVA NON ESTRATA

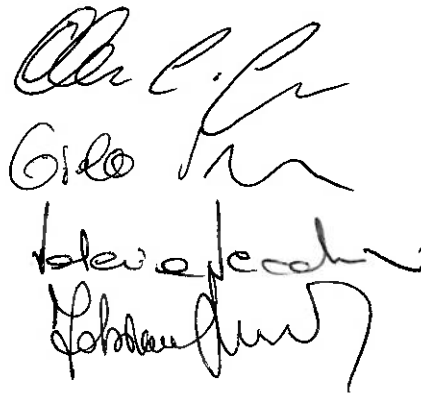


Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza



PROVA Pratica N. 3

- 1) **Ai sensi dell'art. 254 del DLGS 81/08, indicare quale sia il valore limite di esposizione all'amianto:**
 - a) 0,1 fibre per centimetro cubo di aria, misurato come media ponderata nel tempo di riferimento di otto ore;
 - b) 10 fibre per centimetro cubo di aria, misurato come media ponderata nel tempo di riferimento di otto ore;
 - c) Non esiste valore limite di esposizione per l'amianto in quanto classificato cancerogeno ed il suo impiego è vietato dal 2002.

- 2) **Ai sensi dell'art. 201 del DLGS 81/08, indicare quale sia il valore limite di esposizione giornaliero per le vibrazioni trasmesse al corpo intero:**
 - a) Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 5 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a 20 m/s^2 ;
 - b) Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 10 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a $2,5 \text{ m/s}^2$;
 - c) Il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 1 m/s^2 , mentre su periodi brevi è pari a $1,5 \text{ m/s}^2$.

- 3) **Indicare quale tra le opzioni è quella corretta:**
 - a) Il valore limite di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco è fissato a $L_{EX} = 87 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 200 \text{ Pa}$ (140 dB(C) riferito a $20 \text{ } \mu\text{Pa}$);
 - b) Il valore limite di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco è fissato a $L_{EX} = 85 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 140 \text{ Pa}$ (140 dB(C) riferito a $20 \text{ } \mu\text{Pa}$);
 - c) Il valore limite di esposizione giornaliera al rumore e alla pressione acustica di picco è fissato a $L_{EX} = 80 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 112 \text{ Pa}$ (140 dB(C) riferito a $20 \text{ } \mu\text{Pa}$);

- 4) **Per gli impianti natatori, tra i requisiti microbiologici dell'acqua in immissione e contenuta in vasca da considerare, troviamo i seguenti parametri:**
 - a) Enterococchi
 - b) pH
 - c) Cloro attivo libero e cloro attivo combinato

- 5) **Qual è la temperatura ottimale per lo sviluppo del batterio Legionella?**
 - a) $5-15 \text{ } ^\circ\text{C}$
 - b) $10-22 \text{ } ^\circ\text{C}$
 - c) $35-45 \text{ } ^\circ\text{C}$



- 6) **Ai sensi del Reg. CE 1223/2009, sull'etichetta di un prodotto cosmetico, gli ingredienti:**
- a) devono essere indicati tutti gli ingredienti anche in ordine casuale
 - b) gli ingredienti devono essere dichiarati secondo la nomenclatura standard International Nomenclature for Cosmetic Ingredients (INCI)
 - c) gli ingredienti possono essere indicati solo nella lingua in cui il prodotto cosmetico viene prodotto.
- 7) **Il piatto "Salmone in crosta di pistacchi con salsa Aye" viene preparato utilizzando Salmone, pistacchi, olio, aglio, semi di sesamo e salsa Aye (olio, lupini, barbabietola rossa, peperoncino). Indicare gli allergeni contenuti:**
- a) Pesce, frutta a guscio (pistacchi), aglio, semi di sesamo, peperoncino;
 - b) Pesce, frutta a guscio (pistacchi), semi di sesamo, lupini;
 - c) Pesce, semi di sesamo, lupini, peperoncino.
- 8) **Indicare le fasi corrette di un campionamento microbiologico di acqua destinata al consumo umano:**
- a) Rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, aprire il rubinetto e fare scorrere 1-2 minuti, chiudere il rubinetto, flambare, far scorrere l'acqua, campionare avendo cura di non toccare il collo della bottiglia;
 - b) Rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, aprire il rubinetto e campionare avendo cura di non toccare il collo della bottiglia;
 - c) Aprire il rubinetto e far scorrere 1-2 minuti, chiudere il rubinetto, flambare, aprire il rubinetto, rimuovere dal rubinetto eventuali tubi di gomma o plastica, campionare avendo cura di non toccare il collo della bottiglia.
- 9) **In caso di campionamento di alimenti per analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare eseguito presso l'impresa produttrice, quante aliquote è necessario campionare ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021?**
- a) 5;
 - b) 4;
 - c) 1.
- 10) **I requisiti applicabili ai prodotti alimentari sono:**
- a) Descritti nell'allegato II del Reg. CE 852/04;
 - b) Da gestire come Punto di Controllo in base all'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/04;
 - c) Entrambe le risposte sono corrette.

Gioia M

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Allegato 1

Prova orale – Concorso tempo indeterminato APSF – Tecnico della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro 10 aprile 2024

1. Cos'è l'amianto?
 - a) Un materiale di costruzione artificiale pericoloso per la salute umana
 - b) Un materiale di origine naturale pericoloso per la salute umana
 - c) Un materiale di origine naturale non pericoloso impiegato per la costruzione di coperture fonoassorbenti e termoisolanti

2. La notifica preliminare (art. 99 del DLGS 81/08) deve essere:
 - a) Trasmessa dal committente o responsabile dei lavori, prima dell'inizio lavori all'ATS territorialmente competente;
 - b) Affissa in maniera visibile presso il cantiere e custodita a disposizione dell'organo di vigilanza territorialmente competente;
 - c) Tutte le risposte precedenti sono corrette.

3. Ai sensi dell'art. 180 del DLGS 81/08, si intendono gli agenti fisici:
 - a) Il rumore e le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici;
 - a) Il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche;
 - b) Le radiazioni ottiche di origine artificiale, i campi elettromagnetici, il microclima, il rumore e le vibrazioni meccaniche.

4. Ai sensi dell'art. 74 del DLGS 81/08, si definisce dispositivo di protezione individuale (DPI):
 - 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) 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, compresi i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative;
 - c) Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore.

5. La qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria per il personale Tecnico della Prevenzione che esercita funzioni ispettive e di controllo in materia di salute e sicurezza sul lavoro viene attribuita:
 - a) Dal Direttore Generale di ATS
 - b) Dal Procuratore della Repubblica territorialmente competente;
 - c) Dal Prefetto territorialmente competente.

6. Tra gli obblighi del medico competente troviamo:
 - a) Collaborare con i sindacati per individuare i fattori di pericolo aziendali;
 - b) Visitare gli ambienti di lavoro almeno una volta all'anno o con cadenza diversa stabilita in base alla valutazione dei rischi;
 - c) Designare gli addetti al primo soccorso.

7. Indicare quali sono gli elementi da valutare per prevenire delle patologie da sovraccarico biomeccanico:
 - a) Caratteristiche del carico e caratteristiche dell'ambiente di lavoro;
 - b) Esigenze connesse alle attività, fattori individuali di rischio;



- c) Caratteristiche del carico, caratteristiche dell'ambiente di lavoro, sforzo fisico richiesto, esigenze connesse alle attività, fattori individuali di rischio.
8. Cos'è il verbale di campionamento?
- a) Un documento redatto dall'OSA per dimostrare la rintracciabilità del prodotto campionato
- b) Un documento redatto dal personale di vigilanza e ispezione di ATS Brianza al termine delle attività di campionamento
- c) Un documento redatto dai Carabinieri al termine di una verifica ispettiva
9. Per gli impianti natatori, tra i requisiti microbiologici dell'acqua in immissione e contenuta in vasca da considerare, troviamo i seguenti parametri:
- a) Enterococchi
- b) pH
- c) Cloro attivo libero e cloro attivo combinato
10. Quali sono i materiali/strumenti necessari per l'effettuazione di un campionamento di acqua per la ricerca di legionella?
- a) Bottiglie sterili con capacità minima di 1 Litro
- b) Fotometro
- c) Bottiglie non necessariamente sterili purché la capacità minima sia pari a 1 Litro
11. Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni 16/01/2003 e della D.g.r. Regione Lombardia 17 maggio 2006 - n. 8/2552 ("Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie"), fanno parte dei controlli interni eseguiti a cura del responsabile dell'attività:
- a) redazione di un documento di valutazione del rischio, in cui è considerata ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività.
- b) i controlli ispettivi eseguiti dal personale dell'ATS
- c) le attività di campionamento eseguite dal personale dell'ATS
12. Che cos è la legionellosi e come può essere contratta?
- a) Una malattia causata da un virus, si contrae per via ematica
- b) Una malattia causata da un batterio, si contrae per via respiratoria
- c) Una malattia causata da batteri e virus e si contrae per ingestione di acqua
13. Quale dei seguenti fattori favorisce la formazione di biofilm all'interno delle tubature?
- a) flusso costante di acqua ad alta pressione
- b) materiale delle tubature resistente alle incrostazioni
- c) presenza di nutrienti per i microbi, come residui organici
14. Quale tra questi agenti può essere considerato una delle cause principali di cancro ai polmoni?
- a) Il Radon
- b) Radiazioni UV
- c) Scarsa attività fisica
15. Cosa indica l'acronimo INCI su un prodotto cosmetico e a cosa serve?
- a) indica l'elenco dei produttori e distributori sul territorio europeo, serve per ritirare il prodotto in caso di allerta



- b) indica il portale europeo di notifica dei prodotti cosmetici prima di essere immessi sul mercato
c) indica la modalità di denominazione, riconosciuta a livello internazionale, utilizzata per indicare in etichetta i diversi ingredienti del prodotto cosmetico

16. A cosa serve il PAO (Period After Opening) indicato sull'etichetta di un prodotto cosmetico:

- a) indica il periodo di tempo in cui il prodotto una volta aperto è sicuro e può essere utilizzato senza effetti nocivi per il consumatore
b) indica la data esatta di scadenza del prodotto cosmetico
c) indica il contenuto nominale al momento del confezionamento

17. L'allegato II del Regolamento (CE) 853/04:

- a) Definisce gli obblighi per la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
b) Definisce, tra l'altro, i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
c) Definisce le violazioni in materia di sicurezza alimentare;

18. L'identificazione dei pericoli per la sicurezza alimentare:

- a) Rientra tra i principi del sistema HACCP ed è in capo all'operatore del settore alimentare;
b) E' in capo all'operatore del settore alimentare ma non rientra tra i principi del sistema HACCP;
c) Comprende i pericoli fisici, chimici e biologici ad esclusione dei pericoli inerenti la contaminazione crociata tra alimenti;

19. A seguito di segnalazione di una presunta malattia a trasmissione alimentare dopo consumo di "lasagna alla bolognese" presso un ristorante:

- a) L'autorità competente in materia di sicurezza alimentare sospende l'attività svolta dall'impresa;
b) Esegue esclusivamente un campionamento di alimenti e dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA);
c) Avvia un'indagine al fine di accertare, ove possibile, la causa e la responsabilità, intraprendendo ogni azione necessaria ivi compresi eventuali provvedimenti e sanzioni;

20. Gli alimenti in cattivo stato di conservazione:

- a) Non possono essere venduti, detenuti né somministrati ai propri dipendenti ex art. 5 Legge 283/62;
b) Possono essere detenuti per la somministrazione ai dipendenti ma non ai clienti;
c) Possono essere distribuiti ai fini delle donazioni alimentari;

21. Ai sensi dell'art. 16 della legge 689/81, il pagamento in misura ridotta deve avvenire entro:

- a) 30 giorni;
b) 90 giorni;
c) 60 giorni;

22. La disciplina sanzionatoria delle violazioni delle disposizioni del Regolamento (CE) 178/02 è:

- a) Il D.Lgs. 193/07;
b) Il D.Lgs. 190/06;
c) Il D.Lgs. 29/2021;

23. Un alimento con data di scadenza superata:

- a) Può essere immesso in commercio se il periodo eccedente la data di scadenza è inferiore ad 1/2 del rispetto alla durabilità del prodotto stesso;
b) Può essere somministrata se non emette odori sgradevoli;
c) Non può essere immessa sul mercato;



24. Tra le sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 vi sono:
- a) Glutine e frutta fresca;
 - b) Additivi ed aromi;
 - c) Solfiti e crostacei;
25. Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato:
- a) È un criterio di sicurezza alimentare di cui al Regolamento (CE) 2073/05;
 - b) È un igiene del processo di cui al Regolamento (CE) 2073/05;
 - c) Nessuna delle precedenti;
26. L'indicazione delle sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011:
- a) È obbligatoria per gli alimenti preimballati;
 - b) E' obbligatoria per gli alimenti non preimballati;
 - c) Tutte le risposte sono corrette;
27. A seguito di accertamento che dia evidenza della mancata valutazione del rischio chimico in azienda per la produzione di solventi:
- a) È obbligatorio il sequestro del documento di valutazione dei rischi;
 - b) Si dispone il divieto d'uso degli ambienti dove si effettuano le lavorazioni;
 - c) Si sanziona il datore di lavoro, si segnala all'Autorità giudiziaria quanto accertato e si prescrivono le misure da attuare (es. effettuare la valutazione del rischio chimico)

Le risposte corrette sono quelle sottolineate.

Nardelli Ruffella

Carlette Costa

[Handwritten signature]

REGULATION (EC) No 1223/2009 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 30 November 2009 on cosmetic products

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
Gidson

Article 16

Nanomaterials

1. For every cosmetic product that contains nanomaterials, a high level of protection of human health shall be ensured.
2. The provisions of this Article do not apply to nanomaterials used as colorants, UV-filters or preservatives regulated under Article 14, unless expressly specified.
3. In addition to the notification under Article 13, cosmetic products containing nanomaterials shall be notified to the Commission by the responsible person by electronic means six months prior to being placed on the market, except where they have already been placed on the market by the same responsible person before 11 January 2013. In the latter case, cosmetic products containing nanomaterials placed on the market shall be notified to the Commission by the responsible person between 11 January 2013 and 11 July 2013 by electronic means, in addition to the notification in Article 13. The first and the second subparagraphs shall not apply to cosmetic products containing nanomaterials that are in conformity with the requirements set out in Annex III.

The information notified to the Commission shall contain at least the following:

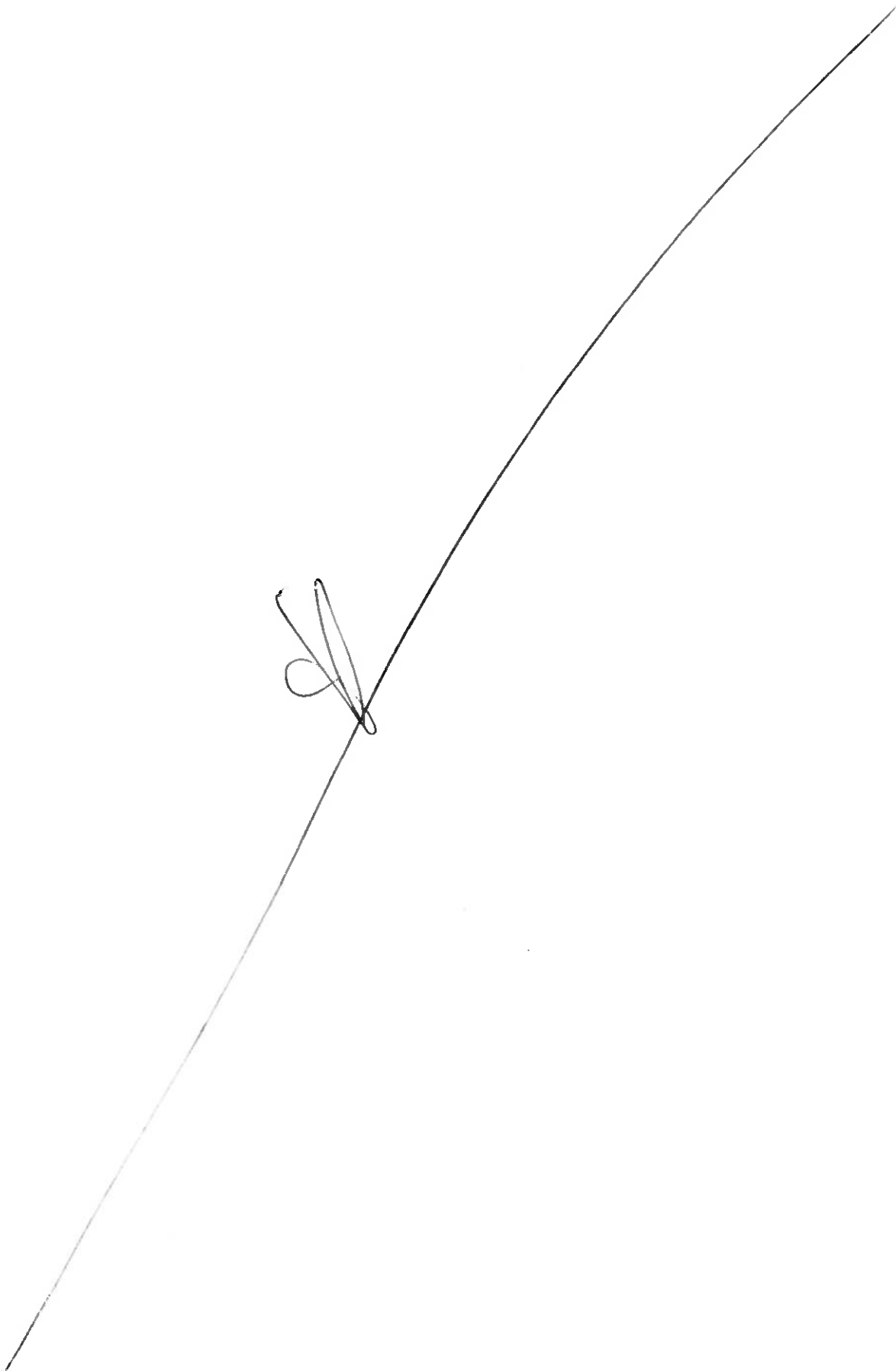
- (a) the identification of the nanomaterial including its chemical name (IUPAC) and other descriptors as specified in point 2 of the Preamble to Annexes II to VI;
- (b) the specification of the nanomaterial including size of particles, physical and chemical properties;
- (c) an estimate of the quantity of nanomaterial contained in cosmetic products intended to be placed on the market per year;
- (d) the toxicological profile of the nanomaterial;
- (e) the safety data of the nanomaterial relating to the category of cosmetic product, as used in such products;
- (f) the reasonably foreseeable exposure conditions.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
 Elena Nym
 Cecilia Lanzetta
 Bruno Vercini

[Handwritten signature]
 Giuliana Angelicola
 Ivon D'Arzizio
 Salvatore Jimina
 Michele Autiero
 Marco Sisti

[Handwritten signature]
 Francesco Buccione
 Ubaldo Bernocchi
 Stefano Urtice
 Teresa Scarcelli
 Emilia Sione
 Ugo Foll
 Ferruccio Renta



Gio M

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Sistema Socio Sanitario

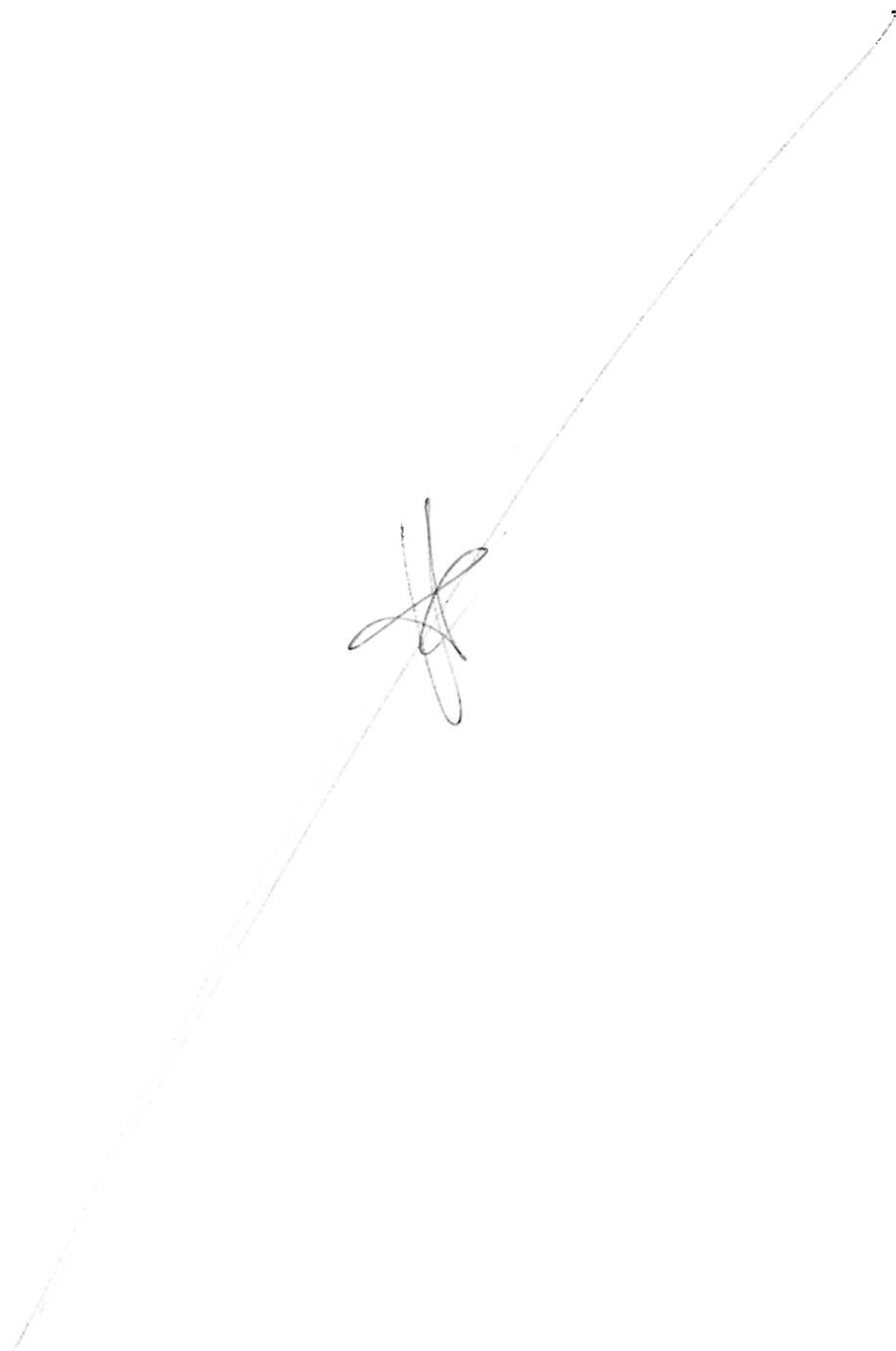


Regione
Lombardia

ATS Brianza

DOMANDE CODICE DI COMPORTAMENTO – CONCORSO APSF – TECNICO DELLA PREVENZIONE N. 12 POSTI

- 1) Cosa si intende con il principio di "Imparzialità"?
- 2) Che cos'è il codice di comportamento e a che cosa serve?
- 3) Quali sono i principi generali del codice di comportamento?
- 4) Che cos'è il "Codice Deontologico Professionale"?
- 5) Che cosa è necessario fare in caso di "Conflitto di interessi"?
- 6) Che cosa significa che il dipendente, nei rapporti con il pubblico, deve assicurare la piena "parità di trattamento a parità di condizioni"?
- 7) Come deve comportarsi il dipendente, se gli vengono offerti regali o altre utilità?
- 8) Il dipendente può chiedere o sollecitare per sé o per altri regali o altre utilità?
- 9) Il dipendente può prendere decisioni o svolgere attività inerenti alle sue mansioni in situazioni di conflitto di interessi?
- 10) Quali azioni deve mettere in atto il dipendente per non incorrere in situazioni di conflitto di interessi?
- 11) Il dipendente può effettuare un sopralluogo presso l'attività di un proprio parente?
- 12) Cosa si intende per "Obbligo di astensione"?
- 13) Quando il dipendente pubblico ha l'obbligo di astensione dal partecipare all'adozione di decisioni o altre attività?
- 14) Che cosa deve fare il dipendente che viene a conoscenza che vi sono a suo carico l'avvio di procedimenti penali aventi ad oggetto condotte corruttive.
- 15) Che cosa deve fare il dipendente che viene a conoscenza di eventuali situazioni di illecito o irregolarità nell'amministrazione?
- 16) Che cosa si intende per trasparenza?
- 17) Come deve comportarsi il dipendente pubblico nei rapporti privati, in relazione alla posizione che ricopre all'interno dell'ATS?
- 18) Che cosa deve fare il dipendente nel caso in cui si trovi/si sia trovato, durante lo svolgimento del servizio, in situazioni di pericolo o di danno per l'integrità fisica e psicologica propria o di altri.
- 19) Come deve comportarsi il dipendente pubblico nelle relazioni con colleghi, collaboratori e responsabili?
- 20) Abbigliamento e immagine del dipendente pubblico durante lo svolgimento dell'attività lavorativa.
- 21) Cosa deve fare il dipendente in caso di malattia? Cosa deve fare in caso di astensione dal luogo di lavoro?
- 22) Che cosa deve fare il dipendente nel caso in cui debba assentarsi dal luogo di lavoro?
- 23) Come deve comportarsi il dipendente pubblico nei confronti del materiale e attrezzature d'ufficio?
- 24) Come deve comportarsi il dipendente pubblico riguardo all'utilizzo dei mezzi di trasporto dell'amministrazione a sua disposizione?
- 25) Come deve comportarsi il dipendente pubblico nei rapporti con il pubblico?
- 26) Che cosa si intende per "Segreto d'Ufficio"?
- 27) Che cosa comporta la violazione degli obblighi previsti dal Codice di Comportamento?



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza

DOMANDE INFORMATICA – CONCORSO APSF – TECNICO DELLA PREVENZIONE N. 12 POSTI – PROVA ORALE 10/04/2024

- 1) Qual è la differenza tra hardware e software?
- 2) Come si effettua la copia e incolla e il taglia e incolla in un file Word?
- 3) Cos'è il backup?
- 4) In un messaggio di posta elettronica cosa indicano le sigle CC e CCN?
- 5) Per SPAM si intende
- 6) Cos'è EXCEL e a cosa serve
- 7) Cos'è WORD e a cosa serve
- 8) Cos'è POWER POINT e a cosa serve
- 9) Che cos'è la posta elettronica certificata PEC
- 10) Quale programma del pacchetto office utilizzeresti per redigere un verbale di controllo ufficiale?
- 11) Come puoi ricercare un valore all'interno di un file excel?
- 12) Come puoi ricercare una parola all'interno di una pagina word?
- 13) Quale programma del pacchetto office utilizzeresti per fare dei grafici?
- 14) Come si applica in Excel la funzione SOMMA?
- 15) In un testo redatto in word come posso sostituire tutte le parole "delle" con "nelle"?
- 16) Quali sono le principali differenze tra mail e pec?
- 17) In Excel, che cos'è una tabella pivot?
- 18) In Excel cosa è una "funzione" ?
- 19) Come posso modificare il testo da minuscolo in maiuscolo in word?
- 20) Come posso modificare il testo da minuscolo in maiuscolo in excel?
- 21) In excel, eliminando una colonna nella quale ci sono dati a cui fanno riferimento formule presenti in altre celle, cosa succede?
- 22) Se si vuole mantenere il riferimento di cella originale quando lo si copia è necessario bloccarlo, come si fa?
- 23) Come si applica in Excel la funzione Media?
- 24) Come si applica in Excel la funzione Mediana?
- 25) Come si applica in Excel la funzione Moda?
- 26) Come si applica in Excel la funzione conta valori e a cosa serve?
- 27) Cos'è un account?

