

Concorso pubblico congiunto, per titoli ed esami, per la copertura di n.2 posti nel profilo professionale di TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO - Area dei professionisti della salute e dei funzionari, per le esigenze dell'Azienda USL di Imola e dell'Azienda USL di Bologna.

CRITERI DI VALUTAZIONE prove

Prova scritta

La commissione, collegialmente, stabilirà le modalità di svolgimento ed i contenuti dell'esame, predisponendo una terna di prove, tra le quali uno dei partecipanti procederà ad estrarre quella oggetto d'esame. In base al bando di concorso: *“Prova scritta: svolgimento di un tema o la soluzione di quesiti a risposta multipla e/o sintetica su argomenti inerenti ruolo, funzioni e competenze del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro nelle attività di prevenzione collettiva”*.

La commissione stabilisce di porre ai candidati n. 20 domande a risposta multipla, ognuna con tre possibili scelte di cui solamente una corretta, e di attribuire un punteggio pari a 1,500 punti a ciascuna domanda del questionario risposta correttamente. Alle domande prive di risposta o con risposta errata o con più di una risposta non verrà assegnato alcun punteggio. Per ognuna delle tracce proposte vengono predisposti due tipi test (A e B), contenenti rispettivamente le stesse domande ma elencate in ordine diverso.

Ai sensi dell'art. 14, comma 1 del D.P.R. 220/2001, il superamento della prova scritta è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza pari ad almeno punti 21/30.

Prova pratica

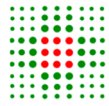
La commissione, collegialmente, stabilirà le modalità di svolgimento ed i contenuti dell'esame, predisponendo una terna di prove, tra le quali uno dei partecipanti procederà ad estrarre quella oggetto d'esame. In base al bando di concorso: *“Prova pratica: predisposizione e conoscenza di tecniche specifiche o predisposizione di atti connessi alla qualificazione professionale richiesta. La Commissione esaminatrice si riserva la facoltà, in relazione al numero dei candidati, che la prova pratica sia espletata tramite quesiti a risposta sintetica/multipla”*.

La commissione stabilisce di porre ai candidati n. 10 domande a risposta multipla, ognuna con tre possibili scelte di cui solamente una corretta, e di attribuire un punteggio pari a 2,000 punti a ciascuna domanda del questionario risposta correttamente. Alle domande prive di risposta o con risposta errata o con più di una risposta non verrà assegnato alcun punteggio. Per ognuna delle tracce proposte vengono predisposti due tipi test (A e B), contenenti rispettivamente le stesse domande ma elencate in ordine diverso.

Ai sensi dell'art. 14, comma 1, del D.P.R. 220/01, il superamento della prova pratica è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza pari ad almeno punti 14/20.

Prova orale

Prima dell'inizio della prova, la commissione, collegialmente, predisporrà diversi quesiti di pari difficoltà, inerenti al posto a concorso ed ai compiti connessi alle funzioni da conferire, in numero superiore a quello dei concorrenti ammessi a sostenere l'esame. In base al bando di concorso: *“PROVA ORALE sulle materie oggetto della prova scritta e della prova pratica. La prova orale comprenderà anche elementi di informatica e la verifica delle conoscenze almeno a livello iniziale di una lingua straniera a scelta tra inglese e francese”*. Ciascun candidato estrarrà personalmente il quesito che costituirà oggetto della prova cui sarà sottoposto. Al termine di ogni prova la commissione attribuirà un punteggio compreso tra 0 e 20 (sufficienza 14/20) sulla base della correttezza della risposta, della completezza e della chiarezza dell'esposizione, nonché della capacità di sintesi e della padronanza dell'argomento dimostrate dal concorrente nel corso dell'esame. Nel caso di valutazioni differenti da parte dei commissari, il punteggio attribuito sarà dato dalla media aritmetica dei voti attribuiti dai singoli componenti.



TRACCE PROVE

- PROVA SCRITTA n.1 – TIPO TEST A (prova non estratta)

1) Il documento di valutazione dei rischi lavorativi di cui all'art.17 comma 1 lettera a) del D.Lgs. n.81/08 deve essere custodito presso:

- a) L'avvocato dell'azienda
- b) L'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi
- c) La sede della organizzazione imprenditoriale di categoria

2) Nei molluschi bivalvi vivi, l'indicatore principale di freschezza è:

- a) L'odore intenso di mare
- b) Le valve chiuse o che si richiudono alla stimolazione
- c) Il colore chiaro del guscio

3) Il mesotelioma pleurico è una malattia che può essere provocata da:

- a) Esposizione a fibre di amianto
- b) Esposizione all'utilizzo del catrame
- c) Esposizione a livelli elevati di rumore

4) La verifica periodica di una gru a torre, ai sensi del D.Lgs81/08, deve essere effettuata:

- a) Ad ogni installazione
- b) Ogni anno
- c) Solo in caso di montaggio in condizioni gravose

5) Cosa è l'accreditamento istituzionale?

- a) L'erogazione di prestazioni Sanitarie da parte della Regione
- b) L'autorizzazione ad erogare prestazioni sanitarie per il SSN (Servizio Sanitario Nazionale)
- c) La trasformazione da strutture private in strutture del SSN (Servizio Sanitario Nazionale)

6) Nei prodotti ittici, l'aumento di istamina è correlato principalmente a:

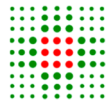
- a) Interruzione della catena del freddo
- b) Presenza di metalli pesanti
- c) Eccessiva salatura

7) In base all'art.31 del D.Lgs. n.81/08 in quale caso, tra i seguenti, il datore di lavoro ha l'obbligo tassativo di organizzare il servizio di prevenzione e protezione all'interno dell'azienda?

- a) Nelle aziende di pulizie con oltre 200 contratti di appalto
- b) Nei magazzini con oltre 200 quintali di merce
- c) Nelle aziende industriali con oltre 200 lavoratori

8) Relativamente all'edilizia scolastica il DM 18/12/1975 si occupa di:

- a) Caratteristiche degli spazi relativi all'utilità pedagogica, caratteristiche degli arredi, norme relative alle condizioni di abitabilità.
- b) Superficie minima delle aule in rapporto al numero degli alunni.
- c) Garantire adeguata illuminazione e aerazione naturale degli ambienti.



9) Il termine “alimento pronto al consumo” (RTE) indica un prodotto:

- a) Che necessita di cottura prima del consumo
- b) Che può essere consumato solo previa refrigerazione
- c) **Destinato al consumo senza ulteriori trattamenti per eliminare i pericoli**

10) Il piano di sicurezza e coordinamento di cui all'art.100 del D.Lgs. n.81/08 è il documento:

- a) **Contenente misure atte a prevenire o ridurre i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori nei cantieri temporanei o mobili**
- b) Contenente la certificazione della regolarità contributiva dell'impresa affidataria dei lavori nei cantieri temporanei o mobili
- c) Contenente la valutazione di idoneità dei materiali di costruzione utilizzati nel cantiere

11) Le verifiche periodiche successive alla prima sulle attrezzature di lavoro sono effettuate da:

- a) INAIL e soggetti privati abilitati
- b) INAIL e AUSL
- c) **AUSL e soggetti privati abilitati**

12) Nei Livelli essenziali di assistenza descritti nel DPCM del 12/01/2017 le Aree di attività della prevenzione collettiva e sanità pubblica, sono comprese

- a) Solo le prestazioni erogate in regime di libera professione
- b) **Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati**
- c) Gli interventi sanitari durante le emergenze sanitarie

13) La rintracciabilità negli alimenti di origine animale prevede:

- a) La possibilità di risalire solo al fornitore immediato
- b) La tracciabilità completa fino al consumatore finale
- c) **La possibilità di individuare almeno fornitore e cliente diretto (un passo indietro e uno avanti)**

14) Ai sensi dell'art.44 del D.Lgs. n.81/08 in caso di pericolo grave ed immediato, e che non possa essere evitato, è previsto che il lavoratore:

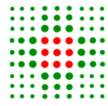
- a) Rimanga sul posto di lavoro o nella zona pericolosa fino all'ordine di evacuazione impartito dai Vigili del Fuoco
- b) Rimanga sul posto di lavoro o nella zona pericolosa, senza interrompere il lavoro, chiamando a raccolta i colleghi meno esperti
- c) **Si allontani dal posto di lavoro o dalla zona pericolosa, senza perciò subire pregiudizio alcuno**

15) La verifica degli impianti di messa a terra nei luoghi di lavoro:

- a) **Può essere affidata a soggetti privati abilitati**
- b) Deve essere richiesta solo in caso di impianti superiori ai 500Kw di potenza
- c) Non è prevista se l'impianto ha una dichiarazione di conformità successiva al 31/12/2002

16) Ai sensi dell'art. 57 del CPP, il Tecnico della Prevenzione riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG):

- a) Sempre, in ogni momento della sua vita privata
- b) **Nei limiti del servizio cui è destinato e secondo le attribuzioni conferite dalla legge**
- c) Solo se espressamente delegato dal Pubblico Ministero (PM) per ogni singola ispezione



17) Il Sistema RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) serve a:

- a) Calcolare le tariffe delle prestazioni veterinarie non programmate
- b) Notificare rapidamente i rischi diretti o indiretti per la salute umana connessi ad alimenti o mangimi.**
- c) Prenotare le ispezioni obbligatorie nei macelli che effettuano export USA

18) Quale dei seguenti parametri è un "indicatore" di contaminazione fecale recente nell'acqua potabile?

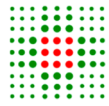
- a) Escherichia coli**
- b) Conteggio delle colonie a 22° C.
- c) Cloruri

19) Quali tra le seguenti sostanze è contenuta nell'allegato II del REGOLAMENTO (UE) N. 1169 del 25/11/2011 "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

- a) Cacao e prodotti a base di cacao
- b) Anidride solforosa e Solfiti**
- c) Caffè e prodotti a base di caffè

20) Quali sono le motivazioni per le quali viene effettuato un campionamento?

- a) Tutte le alternative proposte**
 - b) In base alle indicazioni di programma nazionale, regionale o locale di campionamento
 - c) Per effettuare la verifica della conformità dell'alimento
-



- PROVA SCRITTA n.1 – TIPO TEST B (prova non estratta)

1) In base all'art.31 del D.Lgs. n.81/08 in quale caso, tra i seguenti, il datore di lavoro ha l'obbligo di organizzare Servizio di Prevenzione e Protezione all'interno dell'azienda?

- a) Nelle aziende di pulizie con oltre 200 contratti di appalto
- b) Nei magazzini con oltre 200 quintali di merce
- c) **Nelle aziende industriali con oltre 200 lavoratori**

2) La verifica periodica di una gru a torre, ai sensi del D.Lgs81/08, deve essere effettuata:

- a) Ad ogni installazione
- b) **Ogni anno**
- c) Solo in caso di montaggio in condizioni gravose

3) La rintracciabilità negli alimenti di origine animale prevede:

- a) La possibilità di risalire solo al fornitore immediato
- b) La tracciabilità completa fino al consumatore
- c) **La possibilità di individuare almeno fornitore e cliente diretto (un passo indietro e uno avanti)**

4) Quale dei seguenti parametri è un "indicatore" di contaminazione fecale recente nell'acqua potabile?

- a) **Escherichia coli**
- b) Conteggio delle colonie a 22° C.
- c) Cloruri

5) Nei molluschi bivalvi vivi, l'indicatore principale di freschezza è:

- a) L'odore intenso di mare
- b) **Le valve chiuse o che si richiudono alla stimolazione**
- c) Il colore chiaro del guscio

6) Quali sono le motivazioni per le quali viene effettuato un campionamento?

- a) **Tutte le alternative proposte**
- b) In base alle indicazioni di programma nazionale, regionale o locale di campionamento
- c) Per effettuare la verifica della conformità dell'alimento

7) Il Sistema RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) serve a:

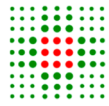
- a) Calcolare le tariffe delle prestazioni veterinarie non programmate
- b) **Notificare rapidamente i rischi diretti o indiretti per la salute umana connessi ad alimenti o mangimi.**
- c) Prenotare le ispezioni obbligatorie nei macelli che effettuano export USA

8) Il documento di valutazione dei rischi lavorativi di cui all'art.17 comma 1 lettera a) del D.Lgs. n.81/08 deve essere custodito presso:

- a) L'avvocato dell'azienda
- b) **L'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi**
- c) La sede della organizzazione imprenditoriale di categoria

9) Il termine "alimento pronto al consumo" (RTE) indica un prodotto:

- a) Che necessita di cottura prima del consumo
- b) Che può essere consumato solo previa refrigerazione
- c) **Destinato al consumo senza ulteriori trattamenti per eliminare i pericoli**



10) Quali tra le seguenti sostanze è contenuta nell'allegato II del REGOLAMENTO (UE) N. 1169 del 25/11/2011 "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

- a) Cacao e prodotti a base di cacao
- b) Anidride solforosa e Solfiti**
- c) Caffè e prodotti a base di caffè

11) Le verifiche periodiche successive alla prima sulle attrezzature di lavoro sono effettuate da:

- a) INAIL e soggetti privati abilitati
- b) INAIL e AUSL
- c) AUSL e soggetti privati abilitati**

12) Il mesotelioma pleurico è una malattia che può essere provocata da:

- a) Esposizione a fibre di amianto**
- b) Esposizione all'utilizzo del catrame
- c) Esposizione a livelli elevati di rumore

13) La verifica degli impianti di messa a terra nei luoghi di lavoro:

- a) Può essere affidata a soggetti privati abilitati**
- b) Deve essere richiesta solo in caso di impianti superiori ai 500Kw di potenza
- c) Non è prevista se l'impianto ha una dichiarazione di conformità successiva al 1/12/2002

14) Il Piano di Sicurezza e Coordinamento di cui all'art.100 del D.lgs.81/08 è il documento:

- a) Contenente misure atte a prevenire o ridurre i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori nei cantieri temporanei o mobili**
- b) Contenente la certificazione della regolarità contributiva dell'impresa affidataria dei lavori
- c) Contenente la valutazione di idoneità dei materiali di costruzione

15) Nei Livelli Essenziali di Assistenza descritti nel DPCM del 12/01/2017 le Aree di attività della prevenzione e sanità pubblica, sono comprese:

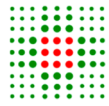
- a) Solo prestazioni erogate in regime di libera professione
- b) Tutela della salute e sicurezza degli ambienti aperti e confinati**
- c) Gli interventi sanitari durante le emergenze sanitarie

16) Ai sensi dell'art. 57 del CPP, il Tecnico della Prevenzione riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG):

- a) Sempre, in ogni momento della sua vita privata
- b) Nei limiti del servizio cui è destinato e secondo le attribuzioni conferite dalla legge**
- c) Solo se espressamente delegato dal Pubblico Ministero (PM) per ogni singola ispezione

17) Cosa è l'accreditamento istituzionale?

- a) L'erogazione di prestazioni Sanitarie da parte della Regione
- b) L'autorizzazione ad erogare prestazioni sanitarie per il SSN (Servizio Sanitario Nazionale)**
- c) La trasformazione da strutture private in strutture del SSN (Servizio Sanitario Nazionale)



18) Relativamente all'edilizia scolastica il DM 18/12/1975 si occupa di:

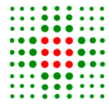
- a) Caratteristiche degli spazi relativi all'utilità pedagogica, caratteristiche degli arredi, norme relative alle condizioni di abitabilità.
- b) Superficie minima delle aule in rapporto al numero degli alunni.
- c) Garantire adeguata illuminazione e aerazione naturale degli ambienti.

19) Nei prodotti ittici, l'aumento di istamina è correlato principalmente a:

- a) Interruzione della catena del freddo
- b) Presenza di metalli pesanti
- c) Eccessiva salatura

20) Ai sensi dell'art.44 del D.Lgs. n.81/08 in caso di pericolo grave ed immediato, e che non possa essere evitato, è previsto che il lavoratore:

- a) Rimanga sul posto di lavoro o nella zona pericolosa fino all'ordine di evacuazione impartito dai Vigili del Fuoco
 - b) Rimanga sul posto di lavoro o nella zona pericolosa, senza interrompere il lavoro, chiamando a raccolta i colleghi meno esperti
 - c) Si allontani dal posto di lavoro o dalla zona pericolosa, senza perciò subire pregiudizio alcuno
-



- PROVA SCRITTA n.2 – TIPO TEST A (prova non estratta)

1) Quando l'area profilassi malattie infettive segnala un caso di legionellosi si procede al campionamento delle acque:

- a) Si effettua un campionamento nelle strutture segnalate nei punti critici dell'impianto idrico (es. docce, rubinetti, serbatoi), prelevando sia acqua calda sia fredda, secondo procedure tecniche standardizzate
- b) Si effettua esclusivamente un campionamento dell'acquedotto comunale senza valutare gli impianti interni delle strutture interessate
- c) Si effettua un campionamento esclusivamente dopo aver effettuato la disinfezione completa dell'impianto, per verificare l'efficacia dell'intervento

2) Il Piano Nazionale Residui (PNR) ha l'obiettivo di:

- a) Garantire un sistema coordinato di controllo per la ricerca di residui e verificare il rispetto delle norme sull'impiego delle sostanze negli animali produttori di alimenti
- b) Effettuare controlli qualitativi sui prodotti di origine animale destinati al commercio
- c) Monitorare esclusivamente la sicurezza igienico-sanitaria degli stabilimenti di trasformazione

3) In base al Codice penale, "contravvenzione" è:

- a) Sinonimo di sanzione amministrativa
- b) La specifica tipologia di reato per la quale è prevista la pena della multa o della reclusione
- c) La specifica tipologia di reato per la quale è prevista la pena dell'arresto o ammenda

4) Nel sistema internazionale l'unità di misura della potenza:

- a) Watt [W]
- b) Watt ora [Wh]
- c) Kilocaloria[kcal]

5) La legionellosi è causata da:

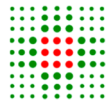
- a) Un batterio del genere Legionella, che prolifera negli ambienti acquatici artificiali
- b) Un virus trasmesso per via alimentare
- c) Un micete presente nel suolo

6) Se la controversia documentale ha esito sfavorevole, l'OSA può:

- a) Richiedere una nuova controperizia documentale
- b) Richiedere la controversia analitica, se disponibili le aliquote
- c) Pretendere la ripetizione del campionamento

7) A quale elemento si riferisce il D.Lgs 81/08 quando usa la definizione: "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"?

- a) Partecipazione
- b) Buone prassi
- c) Prevenzione



8) Il valore del pH dell'acqua di piscina deve essere generalmente compreso tra:

- a) 6,5 e 7,5
- b) 4,0 e 5,0
- c) 8,5 e 9,5

9) L'Anisakis è un rischio biologico tipico di quale filiera alimentare?

- a) Filiera delle carni bovine
- b) Filiera dei prodotti della pesca
- c) Filiera delle uova e derivati

10) A quale figura aziendale si riferisce il D.Lgs 81/08 quando usa la definizione: "persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa"?

- a) Dirigente
- b) Personale addetto all'attuazione delle misure di prevenzione incendi
- c) Responsabile del servizio di prevenzione e protezione

11) Quale tra i fattori elencati NON è implicato nella crescita batterica?

- a) Presenza di luce
- b) Presenza di nutrienti, acqua
- c) pH, Temperatura, Tempo

12) Le verifiche periodiche delle attrezzature di lavoro su apparecchi di sollevamento (materiali), sono obbligatorie:

- a) Per gli apparecchi di sollevamento motorizzati con portata >1000Kg
- b) Per gli apparecchi di sollevamento motorizzati con portata >200Kg
- c) Per tutti gli apparecchi di sollevamento indipendentemente dalla portata

13) Qual è l'atto con cui l'Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG) riferisce al Pubblico Ministero l'acquisizione di un fatto che presenta elementi di reato?

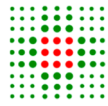
- a) Verbale di contravvenzione
- b) Comunicazione di Notizia di Reato
- c) Ordinanza di ingiunzione

14) Cosa stabilisce il Regolamento (UE) 2017/625 in ambito sicurezza alimentare?

- a) Le regole sull'esecuzione dei controlli ufficiali lungo tutta la filiera agroalimentare
- b) Esclusivamente le norme per la produzione di formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
- c) I limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti

15) Cosa rappresentano i Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) introdotti dalla nuova normativa in tema di acqua potabile?

- a) Un registro dei campionamenti effettuati dalla AUSL
- b) Un approccio basato sulla valutazione e gestione del rischio nell'intera filiera idropotabile
- c) Un piano di emergenza da attivare solo in caso di inquinamento conclamato



16) L'autorizzazione all'esercizio è necessaria per:

- a) Esclusivamente studi professionali senza attività sanitaria
- b) Solo le farmacie
- c) Strutture sanitarie pubbliche e private che erogano prestazioni sanitarie

17) Qual è il rischio chimico principale legato al consumo di grossi pesci predatori (tonno, pesce spada)?

- a) Presenza di sodio
- b) Bioaccumulo di Metilmercurio
- c) Residui di antibiotici per acquacoltura

18) Il provvedimento di prescrizione che impartiscono i Tecnici della Prevenzione afferenti al Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di lavoro è disciplinato dal:

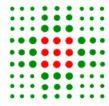
- a) Il Codice civile
- b) Decreto legislativo 689/1981
- c) Decreto legislativo 758/94

19) Ai sensi della vigente normativa come devono essere dichiarati in etichetta tra gli ingredienti eventuali sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze?

- a) Devono essere evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati
- b) È indispensabile che vengano indicati nell'elenco in ordine crescente come primo ingrediente
- c) Non è prevista alcuna specifica per l'indicazione degli allergeni

20) Nell'ambito della sicurezza alimentare, per rischio si intende:

- a) Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute conseguente alla presenza di un pericolo
 - b) La probabilità che accada un danno a causa della scarsa pulizia dei laboratori di produzione
 - c) L'entità del danno alla salute umana
-



- PROVA SCRITTA n.2 – TIPO TEST B (prova non estratta)

1) Cosa stabilisce il Regolamento (UE) 2017/625 in ambito sicurezza alimentare?

- a) **Le regole sull'esecuzione dei controlli ufficiali lungo tutta la filiera agroalimentare**
- b) Esclusivamente le norme per la produzione di formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
- c) I limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti

2) Il Piano Nazionale Residui (PNR) ha l'obiettivo di:

- a) **Garantire un sistema coordinato di controllo per la ricerca di residui e verificare il rispetto delle norme sull'impiego delle sostanze negli animali produttori di alimenti**
- b) Effettuare controlli qualitativi sui prodotti di origine animale destinati al commercio
- c) Monitorare esclusivamente la sicurezza igienico-sanitaria degli stabilimenti di trasformazione

3) Qual è l'atto con cui l'Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG) riferisce al Pubblico Ministero l'acquisizione di un fatto che presenta elementi di reato?

- a) Verbale di contravvenzione
- b) **Comunicazione di Notizia di Reato**
- c) Ordinanza di ingiunzione

4) Cosa rappresentano i Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) introdotti dalla nuova normativa?

- a) Un registro dei campionamenti effettuati dalla AUSL
- b) **Un approccio basato sulla valutazione e gestione del rischio nell'intera filiera idropotabile**
- c) Un piano di emergenza da attivare solo in caso di inquinamento conclamato

5) A quale figura aziendale si riferisce il D.Lgs 81/08 quando usa la definizione: "persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa"?

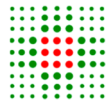
- a) **Dirigente**
- b) Personale addetto all'attuazione delle misure di prevenzione incendi
- c) Responsabile del servizio di prevenzione e protezione

6) Quando l'area profilassi malattie infettive segnala un caso di legionellosi si procede al campionamento delle acque:

- a) **Si effettua un campionamento nelle strutture segnalate nei punti critici dell'impianto idrico (es. docce, rubinetti, serbatoi), prelevando sia acqua calda sia fredda, secondo procedure tecniche standardizzate**
- b) Si effettua esclusivamente un campionamento dell'acquedotto comunale senza valutare gli impianti interni delle strutture interessate.
- c) Si effettua un campionamento esclusivamente dopo aver effettuato la disinfezione completa dell'impianto, per verificare l'efficacia dell'intervento.

7) Se la controversia documentale ha esito sfavorevole, l'OSA può:

- a) Richiedere una nuova controperizia documentale
- b) **Richiedere la controversia analitica, se disponibili le aliquote**
- c) Pretendere la ripetizione del campionamento



8) In base al Codice penale, “contravvenzione” è:

- a) Sinonimo di sanzione amministrativa
- b) La specifica tipologia di reato per la quale è prevista la pena della multa o della reclusione
- c) La specifica tipologia di reato per la quale è prevista la pena dell'arresto o ammenda

9) Quale tra i fattori elencati NON è implicato nella crescita batterica?

- a) Presenza di luce
- b) Presenza di nutrienti, acqua
- c) pH, Temperatura, Tempo

10) L'Anisakis è un rischio biologico tipico di quale filiera alimentare?

- a) Filiera delle carni bovine.
- b) Filiera dei prodotti della pesca
- c) Filiera delle uova e derivati.

11) La legionellosi è causata da:

- a) Un batterio del genere Legionella, che prolifera negli ambienti acquatici artificiali
- b) Un virus trasmesso per via alimentare
- c) Un micete presente nel suolo

12) Nell'ambito della sicurezza alimentare, per rischio si intende:

- a) funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute conseguente alla presenza di un pericolo
- b) La probabilità che accada un danno a causa della scarsa pulizia dei laboratori di produzione
- c) L'entità del danno alla salute umana

13) Il valore del pH dell'acqua di piscina deve essere generalmente compreso tra:

- a) 6,5 e 7,5
- b) 4,0 e 5,0
- c) 8,5 e 9,5

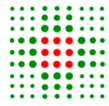
14) Il provvedimento di prescrizione che impartiscono i Tecnici della Prevenzione afferenti al Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di lavoro è disciplinato dal:

- a) Il Codice civile
- b) Decreto legislativo 689/1981
- c) Decreto legislativo 758/94

15) A quale elemento si riferisce il D.Lgs 81/08 quando usa la definizione:

“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”?

- a) Partecipazione
- b) Buone prassi
- c) Prevenzione



16) Ai sensi della vigente normativa come devono essere dichiarati in etichetta tra gli ingredienti eventuali sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze?

a) Devono essere evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati

b) È indispensabile che vengano indicati nell'elenco in ordine crescente come primo ingrediente

c) Non è prevista alcuna specifica per l'indicazione degli allergeni

17) Le verifiche periodiche delle attrezzature di lavoro su apparecchi di sollevamento (materiali), sono obbligatorie:

a) Per gli apparecchi di sollevamento motorizzati con portata >1000Kg

b) Per gli apparecchi di sollevamento motorizzati con portata >200Kg

c) Per tutti gli apparecchi di sollevamento indipendentemente dalla portata

18) Qual è il rischio chimico principale legato al consumo di grossi pesci predatori?

a) Presenza di sodio

b) Bioaccumulo di Metilmercurio

c) Residui di antibiotici per acquacoltura

19) Nel sistema internazionale l'unità di misura della potenza:

a) Watt [W]

b) Watt ora [Wh]

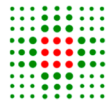
c) Kilocaloria[kcal]

20) L'autorizzazione all'esercizio è necessaria per:

a) Esclusivamente studi professionali senza attività sanitaria

b) Solo le farmacie

c) Strutture sanitarie pubbliche e private che erogano prestazioni sanitarie



- PROVA SCRITTA n.3 – TIPO TEST A (prova estratta)

1) Qualora si riscontri una non conformità microbiologica significativa nell'acqua di piscina, si deve:

- a) Adottare immediatamente misure correttive e, se necessario, disporre la chiusura temporanea della vasca
- b) Attendere il controllo annuale successivo
- c) Informare esclusivamente gli utenti senza intervenire sull'impianto

2) Ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n.81/08 un lavoratore che venga incaricato dal datore di lavoro quale addetto all'attuazione delle misure di prevenzione incendi, può rifiutare tale designazione?

- a) Sì, in ogni caso: è a tutti gli effetti una semplice proposta contrattuale
- b) Sì, ma solo per giustificato motivo
- c) No, per tale designazione non è previsto alcun rifiuto

3) Quale Autorità competente può emanare l'atto di sospensione dell'attività a seguito di gravi carenze in materia di sicurezza alimentare?

- a) La Polizia Locale
- b) L'Azienda Sanitaria Locale
- c) Il Sindaco

4) Per misurare la grandezza fisica della pressione negli impianti, come strumento si utilizza:

- a) Anemometro
- b) Manometro
- c) Termometro

5) I "Sottoprodotti di Origine Animale" (SOA) non destinati al consumo umano sono disciplinati dal:

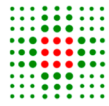
- a) Regolamento (CE) 852/2004
- b) Regolamento (CE) 1069/2009
- c) D.Lgs. 81/2008

6) Quale è la legge quadro che ha vietato l'uso dell'amianto in Italia:

- a) Legge 27 marzo 1992 n. 257
- b) Codice civile
- c) Testo Unico Enti Locali

7) Cosa indica il termine "Zoonosi"?

- a) Una malattia che colpisce esclusivamente gli animali negli zoo
- b) Qualsiasi malattia o infezione che possa essere trasmessa direttamente o indirettamente tra gli animali e l'uomo
- c) Una patologia legata all'inquinamento ambientale degli allevamenti



8) Ai sensi dell'art.34 del D.Lgs. n.81/08 il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi?

- a) No, per tali compiti è sempre previsto un soggetto diverso dal datore di lavoro
- b) Sì, in ogni caso
- c) Sì, tranne che in taluni casi espressamente previsti

9) I rifiuti contenenti amianto devono essere:

- a) Classificati come rifiuti speciali pericolosi e smaltiti in discariche autorizzate
- b) Smaltiti insieme ai rifiuti urbani
- c) Bruciati in impianti non dedicati

10) In relazione all'art.28 comma 1 del D.Lgs. n.81/08 quale, tra le seguenti affermazioni riferite alla valutazione dei rischi lavorativi per la salute e sicurezza, è corretta?

- a) Deve riguardare anche i rischi relativi alle donne in stato gravidanza
- b) Deve riguardare anche i rischi lavorativi delle aziende fornitrici di materie prime
- c) Deve riguardare anche i rischi lavorativi delle aziende clienti

11) La Brucellosi è una malattia che può essere trasmessa all'uomo principalmente attraverso:

- a) Il morso di un cane infetto
- b) Il consumo di latte crudo o formaggi freschi non pastorizzati provenienti da animali infetti
- c) L'inalazione di pollini in prossimità delle stalle a stabulazione libera

12) Qual è la normativa di riferimento per identificare la corretta periodicità delle verifiche periodiche delle attrezzature di lavoro:

- a) Allegato VII D.Lgs. 81/08
- b) Direttiva Macchine
- c) Normativa tecnica di riferimento

13) Quale è la norma che disciplina principalmente l'autorizzazione all'esercizio delle strutture sanitarie?

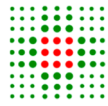
- a) Codice civile
- b) Codice della Navigazione
- c) Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 502

14) Il "Bollo Sanitario" applicato sulle carni al macello attesta che:

- a) La carne è di origine italiana
- b) L'animale è stato sottoposto a controllo ufficiale ed è idoneo al consumo umano
- c) La carne è stata congelata correttamente

15) Secondo l'art. 347 del Codice di Procedura Penale, la notizia di reato deve essere trasmessa al PM:

- a) Entro 30 giorni dalla scoperta
- b) Senza ritardo e per iscritto
- c) Solo se il trasgressore non paga la sanzione amministrativa



16) La "Sindrome Sgombroide" è causata da:

- a) Un virus presente nelle branchie degli sgombri
- b) **Alti livelli di Istamina dovuti alla cattiva conservazione del pesce**
- c) Un parassita intestinale dei pesci azzurri

17) La durezza dell'acqua viene solitamente espressa in:

- a) Joule (J).
- b) **Gradi Francesi (°f).**
- c) Unità di torbidità nefelometrica (NTU).

18) Ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008 per lavoratore si intende:

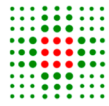
- a) Solo i dipendenti dell'azienda
- b) **Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche sono al fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione**
- c) Tutti i soggetti che prestano la loro attività in azienda dietro retribuzione.

19) Quali sono le Autorità Competenti (AC) individuate ai fini dell'applicazione dei Regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare?

- a) La Polizia Municipale
- b) Il Comando dei Carabinieri
- c) **Il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento Bolzano e le Aziende sanitarie locali**

20) Il range di valori ammesso per il parametro Cloro libero nell'acqua di vasca in piscina è:

- a) 0,01 – 0,2 mg/l.
 - b) **0,7 – 1,5 mg/l.**
 - c) 15,0 – 60,0 mg/l.
-



- PROVA SCRITTA n.3 – TIPO TEST B (prova estratta)

1) In relazione all'art.28 comma 1 del D.Lgs. n.81/08 quale, tra le seguenti affermazioni riferite alla valutazione dei rischi lavorativi per la salute e sicurezza, è corretta?

- a) Deve riguardare anche i rischi relativi alle donne in stato gravidanza
- b) Deve riguardare anche i rischi lavorativi delle aziende fornitrici di materie prime
- c) Deve riguardare anche i rischi lavorativi delle aziende clienti

2) I 'Sottoprodotti di Origine Animale' (SOA) non destinati al consumo umano sono disciplinati dal:

- a) Regolamento (CE) 852/2004
- b) Regolamento (CE) 1069/2009
- c) D.Lgs. 81/2008

3) I rifiuti contenenti amianto devono essere:

- a) Classificati come rifiuti speciali pericolosi e smaltiti in discariche autorizzate
- b) Smaltiti insieme ai rifiuti urbani
- c) Bruciati in impianti non dedicati

4) Qualora si riscontri una non conformità microbiologica significativa nell'acqua di piscina, si deve:

- a) Adottare immediatamente misure correttive e, se necessario, disporre la chiusura temporanea della vasca
- b) Attendere il controllo annuale successivo
- c) Informare esclusivamente gli utenti senza intervenire sull'impianto

5) Cosa indica il termine 'Zoonosi'?

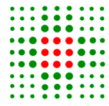
- a) Una malattia che colpisce esclusivamente gli animali negli zoo
- b) Qualsiasi malattia o infezione che possa essere trasmessa direttamente o indirettamente tra gli animali e l'uomo
- c) Una patologia legata all'inquinamento ambientale degli allevamenti

6) Quale è la norma che disciplina principalmente l'autorizzazione all'esercizio delle strutture sanitarie?

- a) Codice civile
- b) Codice della Navigazione
- c) Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 502

7) Per misurare la grandezza fisica della pressione negli impianti, come strumento si utilizza:

- a) Anemometro
- b) Manometro
- c) Termometro



8) Qual è la normativa di riferimento per identificare la corretta periodicità delle verifiche periodiche delle attrezzature di lavoro:

- a) Allegato VII D.Lgs. 81/08
- b) Direttiva Macchine
- c) Normativa tecnica di riferimento

9) Secondo l'art. 347 del Codice di Procedura Penale, la notizia di reato deve essere trasmessa al PM:

- a) Entro 30 giorni dalla scoperta
- b) Senza ritardo e per iscritto
- c) Solo se il trasgressore non paga la sanzione amministrativa

10) Il 'Bollo Sanitario' applicato sulle carni al macello attesta che:

- a) La carne è di origine italiana
- b) L'animale è stato sottoposto a controllo ufficiale ed è idoneo al consumo umano
- c) La carne è stata congelata correttamente

11) Il range di valori ammesso per il parametro Cloro libero:

- a) 0,01 – 0,2 mg/l
- b) 0, 7 – 1,5 mg/l
- c) 15,0 – 60,0 mg/l

12) La durezza dell'acqua viene solitamente espressa in:

- a) Joule (J)
- b) Gradi Francesi (°f)
- c) Unità di torbidità nefelometrica (NTU)

13) Ai sensi dell'art.34 del D.Lgs. n.81/08 il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi?

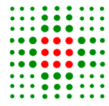
- a) No, per tali compiti è sempre previsto un soggetto diverso dal datore di lavoro
- b) Sì, in ogni caso
- c) Sì, tranne che in taluni casi espressamente previsti

14) Ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008 per lavoratore si intende:

- a) Solo i dipendenti dell'azienda
- b) Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche solo al fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione
- c) Tutti i soggetti che prestano la loro attività in azienda dietro retribuzione.

15) La 'Sindrome Sgombroide' è causata da:

- a) Un virus presente nelle branchie degli sgombri
- b) Alti livelli di Istamina dovuti alla cattiva conservazione del pesce
- c) Un parassita intestinale dei pesci azzurri



16) Quale Autorità competente può emanare l'atto di sospensione dell'attività a seguito di gravi carenze in materia di sicurezza alimentare?

- a) La Polizia Locale
- b) L'Azienda Sanitaria Locale**
- c) Il Sindaco

17) Quali sono le Autorità Competenti (AC) individuate ai fini dell'applicazione dei Regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare?

- a) La Polizia Municipale
- b) Il Comando dei Carabinieri
- c) Il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento Bolzano e le Aziende sanitarie locali**

18) La Brucellosi è una malattia che può essere trasmessa all'uomo principalmente attraverso:

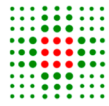
- a) Il morso di un cane infetto
- b) Il consumo di latte crudo o formaggi freschi non pastorizzati provenienti da animali infetti**
- c) L'inalazione di pollini in prossimità delle stalle a stabulazione libera

19) Ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n.81/08 un lavoratore che venga incaricato dal datore di lavoro quale addetto all'attuazione delle misure di prevenzione incendi, può rifiutare tale designazione?

- a) Sì, in ogni caso: è a tutti gli effetti una semplice proposta contrattuale
- b) Sì, ma solo per giustificato motivo**
- c) No, per tale designazione non è previsto alcun rifiuto

20) Quale è la legge quadro che ha vietato l'uso dell'amianto in Italia:

- a) Legge 27 marzo 1992 n. 257**
 - b) Codice civile
 - c) Testo Unico Enti Locali
-
-



- PROVA PRATICA n.1 – TIPO TEST A (prova estratta)

1) La tecnica di bonifica che prevede la rimozione completa del materiale contenente amianto è:

- a) Rimozione
- b) Confinamento
- c) Incapsulamento superficiale senza trattamento preliminare

2) Qual è la differenza procedurale tra un campionamento di alimenti per "analisi microbiologica" e uno per "analisi chimica"?

- a) Nessuna, la procedura è identica
- b) Per la microbiologia è necessaria la sterilità degli strumenti e del contenitore; per la chimica è sufficiente la pulizia e l'assenza di contaminanti specifici
- c) La microbiologia richiede 5 aliquote, la chimica sempre una sola

3) Cosa deve fare il Tecnico prelevatore se l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) dichiara di rinunciare all'aliquota di propria spettanza?

- a) Annulla in autotutela il campionamento
- b) Ne dà atto nel verbale
- c) Forma comunque tutte le aliquote teoriche, poi distrugge l'aliquota non necessaria davanti all'OSA

4) Cosa si intende per "Punto Distale" in un impianto idrico, fondamentale per il campionamento?

- a) Il rubinetto più vicino alla caldaia
- b) Il punto in cui l'acqua riesce a mantenere una temperatura più fredda
- c) Il punto di erogazione più lontano dal serbatoio di accumulo o dall'ingresso dell'acquedotto

5) Qual è la prima operazione da compiere sul rubinetto scelto per un campionamento microbiologico di acqua potabile "al punto di consegna"?

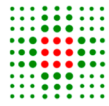
- a) Rimuovere eventuali accessori (frangigetto, filtri, diffusori) per evitare contaminazioni locali
- b) Asciugarlo con carta assorbente
- c) Versare del sapone liquido sulla bocca del rubinetto

6) Quale informazione NON può mancare sul cartellino di identificazione dell'aliquota di un campione di alimenti?

- a) I dati anagrafici dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) dove è stato effettuato il prelievo
- b) Il codice Foodex
- c) Il numero del verbale e la natura della merce

7) Sulla base dell'iter previsto dal d.lgs. 758/94, quale delle seguenti affermazioni non è corretta?

- a) Quando risulta l'adempimento alla prescrizione, l'organo di vigilanza ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa
- b) La prescrizione interviene quando l'organo di vigilanza verifica una violazione entro 60 giorni dal reato
- c) Il contravventore può richiedere all'organo di vigilanza la proroga dei termini di adempimento della prescrizione



8) Da chi vengono effettuate le indagini per gli infortuni sul lavoro?

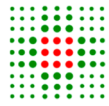
- a) Dagli Ufficiali di Polizia Giudiziaria della AUSL e/o dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro
- b) Dal personale delle forze dell'Ordine (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale)
- c) Dai soli Tecnici della Prevenzione dell'AUSL iscritti all'Ordine Professionale specifico

9) Per ambiente “confinato o sospetto di inquinamento” si intende:

- a) Uno spazio circoscritto, caratterizzato da limitate aperture e ventilazione sfavorevole
- b) Un luogo che non è stato progettato e costruito per essere occupato in permanenza da persone
- c) Tutte le risposte sono corrette

10) La segnaletica di sicurezza nei luoghi di lavoro:

- a) Viene utilizzata solo durante lo svolgimento di una determinata attività per cui vige l'obbligo da parte dei lavoratori di indossare uno specifico dispositivo di protezione individuale
 - b) Viene utilizzata per fornire ai lavoratori, in riferimento a un oggetto, un'attività o a una determinata situazione, un'indicazione o una prescrizione concernente la sicurezza o la salute sul luogo di lavoro e prevede, a seconda dei casi, un cartello, un colore, un segnale luminoso o acustico, una comunicazione verbale o un segnale gestuale
 - c) È quella utilizzata in azienda per indicare le vie di fuga da seguire in caso di emergenza, l'ubicazione delle uscite d'emergenza, dei dispositivi medici e dei dispositivi per la lotta antiincendio
-



- PROVA PRATICA n.1 – TIPO TEST B (prova estratta)

1) Qual è la prima operazione da compiere sul rubinetto scelto per un campionamento microbiologico di acqua potabile "al punto di consegna"?

- a) Rimuovere eventuali accessori (frangigetto, filtri, diffusori) per evitare contaminazioni locali
- b) Asciugarlo con carta assorbente
- c) Versare del sapone liquido sulla bocca del rubinetto

2) Quale informazione NON può mancare sul cartellino di identificazione dell'aliquota di un campione di alimenti?

- a) I dati anagrafici dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) dove è stato effettuato il prelievo
- b) Il codice Foodex
- c) Il numero del verbale e la natura della merce

3) Per ambiente "confinato o sospetto di inquinamento" si intende:

- a) Uno spazio circoscritto, caratterizzato da limitate aperture e ventilazione sfavorevole
- b) Un luogo che non è stato progettato e costruito per essere occupato in permanenza da persone
- c) Tutte le risposte sono corrette

4) La segnaletica di sicurezza nei luoghi di lavoro:

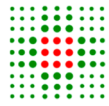
- a) Viene utilizzata solo durante lo svolgimento di una determinata attività per cui vige l'obbligo da parte dei lavoratori di indossare uno specifico dispositivo di protezione individuale
- b) Viene utilizzata per fornire ai lavoratori, in riferimento a un oggetto, un'attività o a una determinata situazione, un'indicazione o una prescrizione concernente la sicurezza o la salute sul luogo di lavoro e prevede, a seconda dei casi, un cartello, un colore, un segnale luminoso o acustico, una comunicazione verbale o un segnale gestuale
- c) È quella utilizzata in azienda per indicare le vie di fuga da seguire in caso di emergenza, l'ubicazione delle uscite d'emergenza, dei dispositivi medici e dei dispositivi per la lotta antiincendio

5) La tecnica di bonifica che prevede la rimozione completa del materiale contenente amianto è:

- a) Rimozione
- b) Confinamento
- c) Incapsulamento superficiale senza trattamento preliminare

6) Sulla base dell'iter previsto dal d.lgs. 758/94, quale delle seguenti affermazioni non è corretta?

- a) Quando risulta l'adempimento alla prescrizione, l'organo di vigilanza ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa
- b) La prescrizione interviene quando l'organo di vigilanza verifica una violazione entro 60 giorni dal reato
- c) Il contravventore può richiedere all'organo di vigilanza la proroga dei termini di adempimento della prescrizione



7) Cosa si intende per "Punto Distale" in un impianto idrico, fondamentale per il campionamento?

- a) Il rubinetto più vicino alla caldaia
- b) Il punto in cui l'acqua riesce a mantenere una temperatura più fredda
- c) Il punto di erogazione più lontano dal serbatoio di accumulo o dall'ingresso dell'acquedotto

8) Da chi vengono effettuate le indagini per gli infortuni sul lavoro?

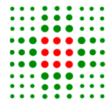
- a) Dagli Ufficiali di Polizia Giudiziaria della AUSL e/o dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro
- b) Dal personale delle forze dell'Ordine (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale)
- c) Dai soli Tecnici della Prevenzione dell'AUSL iscritti all'Ordine Professionale specifico

9) Cosa deve fare il Tecnico prelevatore se l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) dichiara di rinunciare all'aliquota di propria spettanza?

- a) Annulla in autotutela il campionamento
- b) Ne dà atto nel verbale
- c) Forma comunque tutte le aliquote teoriche, poi distrugge l'aliquota non necessaria davanti all'OSA

10) Qual è la differenza procedurale tra un campionamento di alimenti per "analisi microbiologica" e uno per "analisi chimica"?

- a) Nessuna, la procedura è identica
 - b) Per la microbiologia è necessaria la sterilità degli strumenti e del contenitore; per la chimica è sufficiente la pulizia e l'assenza di contaminanti specifici
 - c) La microbiologia richiede 5 aliquote, la chimica sempre una sola
-



- PROVA PRATICA n.2 – TIPO TEST A (prova non estratta)

1) In cosa consiste l'incapsulamento dell'amianto?

- a) Nella semplice copertura con vernice lavabile
- b) Nell'applicazione di prodotti penetranti o ricoprenti che inglobano le fibre
- c) Nella demolizione dell'intera struttura contenente amianto

2) Nei cantieri come deve essere effettuato il deposito temporaneo dei rifiuti contenenti amianto?

- a) I rifiuti contenenti amianto devono essere opportunamente raccolti e depositati separatamente da altri rifiuti di diversa natura in area appositamente dedicata e chiaramente identificata
- b) Devono essere depositati insieme alle macerie da demolizione prodotte in cantiere
- c) Possono essere depositati nell'area generale di deposito rifiuti

3) I dispositivi di protezione individuale (DPI) come sono classificati in base alla normativa vigente di certificazione?

- a) I – II – III FASCIA
- b) I – II - III CLASSE
- c) I – II – III CATEGORIA

4) La formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in relazione al settore ATECO di appartenenza, di quante ore complessive è prevista, in base all' accordo Stato-Regioni?

- a) 4 ore (rischio basso) 8 ore (rischio medio) 12 ore (rischio alto)
- b) 8 ore (rischio basso) 12 ore (rischio medio) 16 ore (rischio alto)
- c) 6 ore (rischio basso) 12 ore (rischio medio) 20 ore (rischio alto)

5) I cartelli della segnaletica di sicurezza sul lavoro:

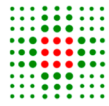
- a) Hanno tutti associato anche un colore riflettente
- b) Hanno forma geometrica diversa, diverso colore e diverso pittogramma a seconda che siano cartelli di divieto, di prescrizione, di avvertimento, di salvataggio e per l'antincendio
- c) Hanno tutti la stessa forma geometrica ma pittogramma e colore diverso a seconda dell'indicazione che vogliono fornire ai lavoratori

6) Secondo il Regolamento (CE) 1223/2009, un cosmetico è:

- a) Qualsiasi sostanza o preparato destinato ad essere applicato sul corpo umano allo scopo di pulire, profumare, proteggere, modificare l'aspetto o correggere gli odori corporei
- b) Qualsiasi medicinale destinato alla cura di malattie cutanee
- c) Un integratore alimentare

7) Quale elemento impiantistico rappresenta il maggior rischio di ristagno e deve essere controllato prioritariamente?

- a) Le tubature in rame delle centrali termiche sotterranee
- b) I "rami morti" o tratti di tubazione ciechi
- c) I rubinetti a fotocellula o comunque azionati con comandi non manuali



8) Nel campionamento per il controllo dell'acqua potabile, la tecnica della "flambatura" della bocca del rubinetto si esegue:

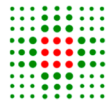
- a) Prima di prelevare i parametri chimici
- b) Preferibilmente nei casi in cui il rubinetto è di plastica
- c) Prima del prelievo microbiologico, dopo il flussaggio, utilizzando una fiamma

9) Per il trasporto al laboratorio di campioni di alimenti deperibili (es. latticini freschi) destinati ad analisi microbiologiche, quale condizione deve essere garantita?

- a) Un documentato regime di refrigerazione compresa fra 0°C e +4°C
- b) Temperatura ambiente costante
- c) Congelamento immediato a -18°C

10) Quali di questi strumenti sono indispensabili per il campionamento di carni fresche destinate alla ricerca di Salmonella?

- a) Un cucchiaio da cucina sufficientemente capiente e contenitori in polipropilene
 - b) Bisturi sterile, pinze sterili e sacchetti sterili
 - c) Guanti, mascherina, coltello seghettato e sacchetti in polietilene
-



- PROVA PRATICA n.2 – TIPO TEST B (prova non estratta)

1) Nel campionamento per il controllo dell'acqua potabile, la tecnica della "flambatura" della bocca del rubinetto si esegue:

- a) Prima di prelevare i parametri chimici
- b) Preferibilmente nei casi in cui il rubinetto è di plastica
- c) Prima del prelievo microbiologico, dopo il flussaggio, utilizzando una fiamma

2) Per il trasporto al laboratorio di campioni di alimenti deperibili (es. latticini freschi) destinati ad analisi microbiologiche, quale condizione deve essere garantita?

- a) Un documentato regime di refrigerazione compresa fra 0°C e +4°C
- b) Temperatura ambiente costante
- c) Congelamento immediato a -18°C

3) Nei cantieri come deve essere effettuato il deposito temporaneo dei rifiuti contenenti amianto?

- a) I rifiuti contenenti amianto devono essere opportunamente raccolti e depositati separatamente da altri rifiuti di diversa natura in area appositamente dedicata e chiaramente identificata
- b) Devono essere depositati insieme alle macerie da demolizione prodotte in cantiere
- c) Possono essere depositati nell'area generale di deposito rifiuti

4) Quali di questi strumenti sono indispensabili per il campionamento di carni fresche destinate alla ricerca di Salmonella?

- a) Un cucchiaio da cucina sufficientemente capiente e contenitori in polipropilene
- b) Bisturi sterile, pinze sterili e sacchetti sterili
- c) Guanti, mascherina, coltello seghettato e sacchetti in polietilene

5) I dispositivi di protezione individuale (DPI) come sono classificati in base alla normativa vigente di certificazione?

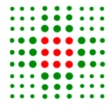
- a) I – II – III FASCIA
- b) I – II - III CLASSE
- c) I – II – III CATEGORIA

6) Quale elemento impiantistico rappresenta il maggior rischio di ristagno e deve essere controllato prioritariamente?

- a) Le tubature in rame delle centrali termiche sotterranee
- b) I "rami morti" o tratti di tubazione ciechi
- c) I rubinetti a fotocellula o comunque azionati con comandi non manuali

7) La formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in relazione al settore ATECO di appartenenza, di quante ore complessive è prevista, in base all' accordo Stato-Regioni?

- a) 4 ore (rischio basso) 8 ore (rischio medio) 12 ore (rischio alto)
- b) 8 ore (rischio basso) 12 ore (rischio medio) 16 ore (rischio alto)
- c) 6 ore (rischio basso) 12 ore (rischio medio) 20 ore (rischio alto)



8) I cartelli della segnaletica di sicurezza sul lavoro:

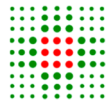
- a) Hanno tutti associato anche un colore riflettente
- b) Hanno forma geometrica diversa, diverso colore e diverso pittogramma a seconda che siano cartelli di divieto, di prescrizione, di avvertimento, di salvataggio e per l'antincendio
- c) Hanno tutti la stessa forma geometrica ma pittogramma e colore diverso a seconda dell'indicazione che vogliono fornire ai lavoratori

9) In cosa consiste l'incapsulamento dell'amianto?

- a) Nella semplice copertura con vernice lavabile
- b) Nell'applicazione di prodotti penetranti o ricoprenti che inglobano le fibre
- c) Nella demolizione dell'intera struttura contenente amianto

10) Secondo il Regolamento (CE) 1223/2009, un cosmetico è:

- a) Qualsiasi sostanza o preparato destinato ad essere applicato sul corpo umano allo scopo di pulire, profumare, proteggere, modificare l'aspetto o correggere gli odori corporei
 - b) Qualsiasi medicinale destinato alla cura di malattie cutanee
 - c) Un integratore alimentare
-



- PROVA PRATICA n.3 – TIPO TEST A (prova non estratta)

1) Dopo quanto tempo, dalla presentazione del piano di lavoro all'ausl, il datore di lavoro può eseguire i lavori di rimozione del materiale contenente amianto?

- a) Solo dopo il rilascio di parere da parte dell'Azienda USL
- b) 30 giorni, salvo i casi di urgenza previa autorizzazione dell'AUSL**
- c) Immediatamente dopo la protocollazione di invio del Piano di lavoro all'AUSL

2) Nel campionamento di latte in cisterna, prima del prelievo è fondamentale:

- a) Aggiungere un conservante chimico
- b) Effettuare un'accurata agitazione per rendere la massa omogenea**
- c) Filtrare il liquido con una garza

3) Come debbono essere sigillate le aliquote di un campione ufficiale formale di alimenti?

- a) Con un nodo al sacchetto stretto con forza
- b) Apporre un'etichetta adesiva con il nome dell'Ente prelevatore, firma dei verbalizzanti e dell'interessato
- c) In modo che si renda evidente se l'aliquota è stata aperta o manomessa.**

4) Se una struttura utilizza una torre di raffreddamento, quale punto è più rappresentativo per un campionamento per ricerca della Legionella?

- a) L'acqua di reintegro proveniente dall'acquedotto
- b) Il vapore che esce dalla sommità della torre
- c) L'acqua contenuta nella vasca di raccolta della torre, nel punto più lontano dall'immissione**

5) Cosa contiene solitamente il contenitore sterile fornito dal laboratorio per il campionamento microbiologico di acqua clorata?

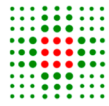
- a) Alcol etilico
- b) Tiosolfato di Sodio**
- c) Acido Nitrico

6) Come si garantisce il diritto alla difesa nel campionamento ufficiale di alimenti ad aliquota unica?

- a) Formando più unità campionarie
- b) Non è possibile garantire il diritto alla difesa
- c) Comunicando luogo, giorno e ora dell'inizio delle operazioni analitiche**

7) I dispositivi di protezione individuale (DPI) sono:

- a) Gli indumenti di lavoro e le uniformi indossate dal lavoratore durante la sua attività lavorativa
- b) Una 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**
- c) Le attrezzature poste a protezione delle zone pericolose di macchine/impianti



8) Negli ambienti di lavoro quando devono essere messi a disposizione dei lavoratori gli spogliatoi?

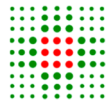
- a) Sono sempre previsti negli ambienti di lavoro
- b) Quando l'attività lavorativa prevede almeno 10 lavoratori
- c) Quando il tipo di attività lavorativa richiede il cambio di indumenti

9) Quali caratteristiche devono possedere le imprese che operano negli ambienti confinati o sospetti di inquinamento?

- a) Essere solamente iscritte alla camera di commercio
- b) Presenza di personale, non inferiore al 30% della forza lavoro, con esperienza almeno triennale relativa a lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento
- c) Essere registrate nell'albo delle ditte per ambienti confinati e avere personale assunto a tempo indeterminato

10) Cosa non rientra nella segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro?

- a) Prescrizioni per la comunicazione verbale
 - b) Prescrizioni per i segnali luminosi
 - c) Prescrizioni per l'organizzazione dei turni di lavoro
-



- PROVA PRATICA n.3 – TIPO TEST B (prova non estratta)

1) Quali caratteristiche devono possedere le imprese che operano negli ambienti confinati o sospetti di inquinamento?

- a) Essere solamente iscritte alla camera di commercio
- b) Presenza di personale, non inferiore al 30% della forza lavoro, con esperienza almeno triennale relativa a lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento
- c) Essere registrate nell'albo delle ditte per ambienti confinati e avere personale assunto a tempo indeterminato

2) Come si garantisce il diritto alla difesa nel campionamento ufficiale di alimenti ad aliquota unica?

- a) Formando più unità campionarie
- b) Non è possibile garantire il diritto alla difesa
- c) Comunicando luogo, giorno e ora dell'inizio delle operazioni analitiche

3) I dispositivi di protezione individuale (DPI) sono:

- a) Gli indumenti di lavoro e le uniformi indossate dal lavoratore durante la sua attività lavorativa
- b) Una 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
- c) Le attrezzature poste a protezione delle zone pericolose di macchine/impianti

4) Cosa non rientra nella segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro?

- a) Prescrizioni per la comunicazione verbale
- b) Prescrizioni per i segnali luminosi
- c) Prescrizioni per l'organizzazione dei turni di lavoro

5) Dopo quanto tempo, dalla presentazione del piano di lavoro all'ausl, il datore di lavoro può eseguire i lavori di rimozione del materiale contenente amianto?

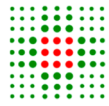
- a) Solo dopo il rilascio di parere da parte dell'Azienda USL
- b) 30 giorni, salvo i casi di urgenza previa autorizzazione dell'AUSL
- c) Immediatamente dopo la protocollazione di invio del Piano di lavoro all'AUSL

6) Cosa contiene solitamente il contenitore sterile fornito dal laboratorio per il campionamento microbiologico di acqua clorata?

- a) Alcol etilico
- b) Tiosolfato di Sodio
- c) Acido Nitrico

7) Negli ambienti di lavoro quando devono essere messi a disposizione dei lavoratori gli spogliatoi?

- a) Sono sempre previsti negli ambienti di lavoro
- b) Quando l'attività lavorativa prevede almeno 10 lavoratori
- c) Quando il tipo di attività lavorativa richiede il cambio di indumenti



8) Nel campionamento di latte in cisterna, prima del prelievo è fondamentale:

- a) Aggiungere un conservante chimico
- b) Effettuare un'accurata agitazione per rendere la massa omogenea**
- c) Filtrare il liquido con una garza

9) Se una struttura utilizza una torre di raffreddamento, quale punto è più rappresentativo per un campionamento per ricerca della Legionella?

- a) L'acqua di reintegro proveniente dall'acquedotto
- b) Il vapore che esce dalla sommità della torre
- c) L'acqua contenuta nella vasca di raccolta della torre, nel punto più lontano dall'immissione**

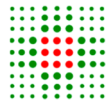
10) Come debbono essere sigillate le aliquote di un campione ufficiale formale di alimenti?

- a) Con un nodo al sacchetto stretto con forza
- b) Apporre un'etichetta adesiva con il nome dell'Ente prelevatore, firma dei verbalizzanti e dell'interessato
- c) In modo che si renda evidente se l'aliquota è stata aperta o manomessa.**

QUESITI PROVA ORALE

domande colloqui giorno 15/04/2026:

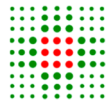
1. Quali sono i principali riferimenti normativi del "Pacchetto Igiene" e quali poteri esercita il Tecnico della Prevenzione durante un'ispezione in un'attività di produzione alimenti?
2. In base a quali criteri l'autorità competente stabilisce la frequenza dei controlli ufficiali presso un'attività alimentare?
3. Durante la verifica di un piano HACCP, il Tecnico della Prevenzione come accerta che un Punto Critico di Controllo (es. pastorizzazione) sia gestito correttamente?
4. Descriva il principio della "marcia in avanti" e come questo influenzi il layout di uno stabilimento di produzione alimenti.
5. Quali sono i principali riferimenti normativi e tecnici per la prevenzione della legionellosi in Italia e quali sono gli obblighi in capo al titolare di una struttura ricettiva (es. hotel)?
6. Durante un'ispezione in una clinica privata, quali sono i punti critici dell'impianto idro-sanitario che il Tecnico della Prevenzione deve valutare prioritariamente, per la prevenzione della legionella?
7. Descriva la procedura corretta per il prelievo di un campione di acqua destinato alla ricerca di *Legionella pneumophila* presso un terminale (rubinetto).
8. Descriva la corretta sequenza operativa per il prelievo di un campione d'acqua potabile destinato all'analisi microbiologica da un terminale (rubinetto).
9. Quali azioni deve intraprendere il Tecnico della Prevenzione in caso di ricezione di un esito analitico non conforme di acqua potabile (es. presenza di Coliformi)?
10. Quali sono i poteri ispettivi del Tecnico della Prevenzione operante nello PSAL e quali obblighi ha in quanto Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG) quando rileva un reato?
11. Descriva la procedura sanzionatoria prevista dal D.Lgs. 758/94 nel caso in cui, durante un'ispezione, venga accertata una contravvenzione punita con la pena alternativa dell'arresto o dell'ammenda.
12. Durante un sopralluogo in un cantiere edile, quali sono i documenti principali che il Tecnico della Prevenzione deve verificare e quali sono i rischi prioritari da valutare?



13. Durante un sopralluogo in un'azienda di lavorazione del legno, quali sono i documenti principali che il Tecnico della Prevenzione deve verificare e quali sono i rischi prioritari da valutare?
14. Quando, in un cantiere edile, il Tecnico della Prevenzione esegue un sequestro penale e con quali modalità?
15. Durante un sopralluogo in un'azienda meccanica, quali sono i documenti principali che il Tecnico della Prevenzione deve verificare e quali sono i rischi prioritari da valutare?
16. Quali sono i requisiti minimi strutturali e gestionali che un locale adibito ad attività di centro estetico deve possedere?
17. Descriva la differenza tra disinfezione e sterilizzazione e illustri la procedura corretta per il trattamento degli strumenti metallici taglienti (es. forbici, tronchesini) in un centro estetico.
18. Quali sono i principali rischi biologici legati alle attività di estetica e tatuaggio e quali misure di prevenzione deve adottare l'operatore?
19. Quali sono i contenuti minimi del Piano di Autocontrollo che il responsabile della piscina deve mettere a disposizione dell'organo di vigilanza?
20. Quali sono i parametri chimico-fisici principali da verificare durante un'ispezione in una piscina natatoria?
21. Quali sono i requisiti del percorso che il bagnante deve compiere per accedere al piano vasca di una piscina.

domande colloqui giorno 16/04/2026:

1. Qual è la differenza tra "ritiro" e "richiamo" di un prodotto alimentare?
2. Cosa si intende per rintracciabilità di un alimento e quali documenti deve visionare il Tecnico della prevenzione per verificarne la corretta gestione da parte dell'OSA?
3. Descriva la procedura per il campionamento ufficiale di alimenti per ricerche microbiologiche e le garanzie fornite all'OSA.
4. In materia di sicurezza alimentare, quali sono le differenze operative tra una "Prescrizione" e una "Sanzione amministrativa pecuniaria"?
5. Quali parametri devono essere misurati in campo contestualmente al prelievo d'acqua per la ricerca di Legionella e perché sono rilevanti?
6. Perché il rischio Legionella è considerato più elevato nelle strutture ospedaliere rispetto a quelle civili e quali pazienti sono più vulnerabili?
7. Qual è il ruolo del Tecnico della Prevenzione in caso di accertamento di un "cluster" di Legionellosi (due o più casi associati alla stessa struttura)?
8. Descriva la corretta sequenza operativa per il prelievo di un campione d'acqua potabile destinato all'analisi chimica da un terminale (rubinetto).
9. Quali dati minimi devono essere riportati nel verbale di campionamento ufficiale di alimenti per garantirne la validità legale?
10. Quali verifiche deve compiere il Tecnico della Prevenzione in merito alla sicurezza di una gru a torre o di un carrello elevatore presente in azienda?
11. Durante l'ispezione di un'officina meccanica, quali elementi deve analizzare il Tecnico della Prevenzione per valutare l'esposizione dei lavoratori al rumore?
12. Quali caratteristiche devono avere le vie di emergenza e le uscite di sicurezza secondo la normativa vigente?
13. In un'azienda che utilizza solventi o prodotti chimici, quali verifiche documentali e operative sono fondamentali?
14. Quali sono le prime operazioni che il Tecnico della Prevenzione deve compiere quando interviene per un infortunio grave o mortale?



15. Durante un sopralluogo in un'azienda di logistica, quali sono i documenti principali che il Tecnico della Prevenzione deve verificare e quali sono i rischi prioritari da valutare?
16. All'atto dell'accertamento di violazioni delle norme antinfortunistiche, quali provvedimenti e atti è tenuto a redigere il Tecnico della Prevenzione.
17. Come devono essere gestiti e smaltiti i rifiuti prodotti in un centro di estetica o tatuaggi (es. aghi, batuffoli imbevuti di sangue)?
18. Quali verifiche deve compiere il Tecnico della Prevenzione sulle apparecchiature per uso estetico (es. laser, luce pulsata, radiofrequenza)?
19. Quali misure di sicurezza devono essere adottate per lo stoccaggio dei prodotti chimici (cloro, acido solforico, ecc.) nei locali tecnici della piscina?
20. Cosa deve verificare il Tecnico della Prevenzione sul Registro delle Analisi tenuto dal gestore di impianto natatorio e quali determinazioni devono essere eseguite in autocontrollo?