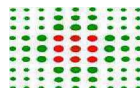




SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



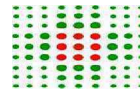
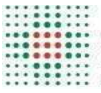
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

**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 FUNZIONARI DI CUI N.1 POSTO
PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA E N.1 POSTO PER LE
ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI IMOLA**

10/06/2024

PROVA

SCRITTA B



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

- a) 0,1 – 0,3 mg/l
- b) 0,7 – 1,5 mg/l**
- c) 10,0 – 50,0 mg/l

2) Qual è l'oggetto del Regolamento (CE) n. 852/2004?

- a) controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi
- b) l'igiene dei prodotti alimentari**
- c) i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

3) Cosa troviamo nel Regolamento (CE) n. 2073/2005?

- a) i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**
- b) i requisiti generali della legislazione alimentare
- c) le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

4) Quale tra le seguenti condizioni ambientali è necessaria per lo sviluppo di Clostridium botulinum e la conseguente produzione di tossine:

- a) Assenza di acqua
- b) Assenza di calore
- c) Assenza di ossigeno**

5) Cosa si intende col termine Aflatossine?

- a) Sono micotossine prodotte da determinate specie fungine**
- b) Sono sostanze tossiche esclusivamente di sintesi, prodotte in laboratorio
- c) Sono sostanze tossiche prodotte da virus

6) Quante aliquote devono essere prelevate per l'analisi di un prodotto cosmetico campionato alla produzione?

a) 7 (sette)

b) 4 (quattro)

c) 2 (due)

7) Quale normativa in Italia richiede la tracciabilità dei prodotti cosmetici?

a) Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81

b) Regolamento (CE) n. 1223/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 novembre 2009

c) Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002

8) E' possibile impiegare prodotti fitosanitari per scopi diversi da quelli indicati in etichetta?

a) sì, solo se realmente necessario

b) no, i prodotti fitosanitari vanno usati solamente per le colture sulle quali sono autorizzati

c) sì, solamente su consiglio del venditore o del tecnico che fornisce l'assistenza

9) Attraverso quali vie può avvenire una intossicazione acuta da prodotti fitosanitari?

a) solamente per contatto

b) solamente per ingestione

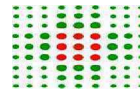
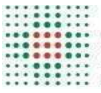
c) per contatto, per ingestione e attraverso l'apparato respiratorio

10) Ai sensi del Decreto legislativo 81/2008 per lavoratore si intende:

a) I componenti di una impresa familiare

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) Persona che, come socio lavoratore di una cooperativa o società, anche di fatto presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso



11) Per latte fresco pastorizzato si intende:

- a) Latte vaccino giunto crudo nello stabilimento di confezionamento posto al trattamento termico di 110°C per 1 minuto
- b) Latte vaccino giunto crudo nello stabilimento di confezionamento posto al trattamento termico di 71.7°C per 15 secondi
- c) Latte vaccino giunto crudo nello stabilimento di confezionamento posto al trattamento termico di 55°C per 20 minuti

12) Nell'ambito dell'esercizio della professione, il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

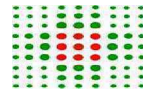
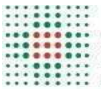
- a) Istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nell'ambito delle proprie competenze
- b) Vigila e controlla solo la qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione dalla produzione al consumo
- c) Vigila e controlla solo sull'igiene e sanità veterinaria, nell'ambito delle proprie competenze e valuta la possibilità a procedere a successive indagini

13) Per prevenzione primaria in sanità si intende:

- a) l'insieme delle politiche e delle misure rivolte alla popolazione sana e asintomatica, finalizzate a prevenire l'insorgenza iniziale di malattie attraverso corretti stili di vita
- b) l'insieme delle politiche e delle misure rivolte a persone già malate, sintomatiche o asintomatiche, finalizzate rispettivamente a arrestare o ritardare le malattie già esistenti
- c) l'insieme delle politiche e delle misure rivolte a prevenire pratiche di iper-medicalizzazione o pratiche mediche non necessarie

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

- a) Nelle strutture segnalate nell'intervista e presso l'abitazione del caso segnalato
- b) Solo presso l'abitazione del caso segnalato
- c) Non si eseguono mai campioni



15) Cosa è l'accreditamento istituzionale?

- a) L'erogazione di prestazioni Sanitarie gratuite
- b) l'autorizzazione ad erogare prestazioni sanitarie per il SSN (Servizio Sanitario Nazionale)**
- c) la trasformazione da strutture private in strutture pubbliche

16) 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

17) Ai sensi dell'art.77 del D.Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) è in ogni caso indispensabile l'addestramento dei lavoratori all'uso dei seguenti Dispositivi di Protezione Individuale:

- a) dispositivi per la protezione dell'udito**
- b) dispositivi per la protezione dei piedi
- c) dispositivi per la protezione delle mani

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

- a) Watt [W]**
- b) Ohm
- c) Kilocaloria

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

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

20) La verifica periodica di integrità delle attrezzature a pressione ai sensi del DM 329/2004, si effettua :

a) Ogni dieci anni

b) Ogni anno

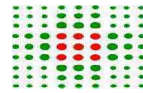
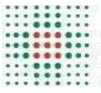
c) Alla fine della costruzione, in fabbrica prima della consegna al cliente

**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 FUNZIONARI DI CUI N.1 POSTO
PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA E N.1 POSTO PER LE
ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI IMOLA**

10/06/2024

PROVA

PRATICA C



1) Come debbono essere “confezionate” le aliquote del campione di ufficiale di alimenti?

a) In contenitori sigillati in modo da impedire la manomissione e identificate in maniera univoca

b) In buste trasparenti con identificazione del campione

c) Con aperture dei contenitori chiuse con sigilli e firma del verbalizzante

2) Come viene espresso il risultato di un tampone di superficie in una determinazione microbiologica QUALITATIVA?

a) Presente/assente

b) Un numero che esprime le Unità Formanti Colonie presenti, rapportate ad una superficie (UFC/cm²)

c) Parti per milione (ppm) oppure in mg/kg

3) Ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 art. 21, come devono essere dichiarati in etichetta tra gli ingredienti eventuali sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (allegato II)?

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 decrescente come primo ingrediente

c) Non è prevista alcuna specifica per l'indicazione degli allergeni se presenti in quantità minime all'interno del prodotto finito

4) Tra le informazioni obbligatorie che devono comparire sull'etichettatura di un alimento vi sono:

a) L'elenco degli ingredienti e degli allergeni

b) La denominazione dell'alimento, la quantità netta dell'alimento, condizioni particolari di impiego

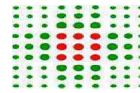
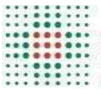
c) Tutte le precedenti

5) I controlli ufficiali vengono effettuati:

a) con congruo preavviso una volta all'anno

b) solo in caso di segnalazioni o in caso si sospetto

c) regolarmente con opportuna frequenza, senza preavviso tranne i casi previsti e documentati



6) Nel'ambito della sicurezza alimentare cosa si intende per MOCA?

- a) materiali ottimali per la cottura di alimenti
- b) materiali e oggetti a contatto con alimenti**
- c) certificazione di sicurezza relativa a macchine utensili

7) Ai sensi dell'art.21 del D. Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), i lavoratori autonomi:

- a) hanno l'obbligo di utilizzare attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni di cui al Titolo III del medesimo decreto**
- b) hanno l'obbligo di sottoporsi a sorveglianza sanitaria secondo le previsioni di cui all'articolo 41 del medesimo decreto
- c) sono vere entrambe le risposte di cui ai precedenti punti a) e b)

8) Ai sensi dell'art.74 del D. Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) non costituiscono Dispositivi di Protezione Individuale:

- a) le attrezzature di protezione individuale delle forze di polizia
- b) le attrezzature di protezione individuale proprie dei mezzi di trasporto
- c) sono vere entrambe le risposte di cui ai precedenti punti a) e b)**

9) In base a quanto previsto nel Titolo IV - Capo I del D. Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), quando nell'esecuzione di lavori entro fogne sia da temere la presenza di gas asfissianti e non sia possibile assicurare una efficiente aerazione ed una completa bonifica:

- a) i lavoratori devono essere provvisti di idonei dispositivi di protezione individuale delle vie respiratore
- b) i lavoratori devono essere abbinati nell'esecuzione dei lavori
- c) sono vere entrambe le risposte di cui ai precedenti punti a) e b)**

10) L'impianto di messa a terra di uno stabilimento industriale:

a) Deve essere denunciato ai sensi dell'art.2 Dpr462/01

b) Deve essere regolarmente verificato dall'installatore

c) Deve essere omologato dallo sportello unico per le attività produttive del Comune di installazione