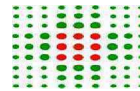
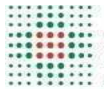


**CONCORSO PUBBLICO CONGIUNTO PER TITOLI ED ESAMI PER LA
COPERTURA DI N. 2 POSTI NEL PROFILO PROFESSIONALE DI
TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO –
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E FUNZIONARI DI CUI N.1 POSTO
PER LE ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA E N.1 POSTO PER LE
ESIGENZE DELL'AZIENDA USL DI IMOLA**

10/06/2024

PROVA

SCRITTA A



1) Cosa stabilisce il Regolamento (CE) n. 178/2002?

- a) 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
- b) l'igiene dei prodotti alimentari
- c) esclusivamente le modalità seguite per controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali

2) Cosa deve fare ogni operatore del settore alimentare (OSA) prima iniziare la propria attività

- a) notifica all'opportuna autorità competente ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo - che tratti alimenti- ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.
- b) presenta all'opportuna autorità competente domanda per ottenere l'Autorizzazione sanitaria
- c) chiede all'opportuna autorità competente il nulla osta sanitario

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

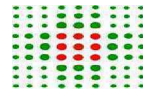
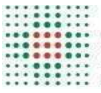
- a) Il Comando Carabinieri NAS
- b) L'Azienda Sanitaria Locale
- c) Il Sindaco

4) Il Clostridium botulinum è un:

- a) Virus
- b) Batterio gram positivo
- c) Basidiomicete

5) I prodotti fitosanitari possono essere prodotti e immessi in commercio liberamente o sono soggetti ad autorizzazione?

- a) sono soggetti ad autorizzazione da parte dell'Azienda Unità Sanitaria Locale
- b) sono soggetti ad autorizzazione da parte del Ministero della Salute
- c) sono di libera produzione e vendita



6) Che cosa si intende per limite massimo di residuo di un prodotto fitosanitario?

a) la percentuale di sostanza attiva presente nel prodotto commerciale

b) la quantità massima di prodotto fitosanitario che può essere presente sui prodotti destinati all'alimentazione

c) la quantità di prodotto fitosanitario che rimane nella botte al termine del trattamento

7) Con il termine "frollatura" s' intende processo post mortem che conferisce al muscolo:

a) macinatura delle carni

b) la preparazione delle carni alla cottura

c) nessuna delle alternative proposte

8) La Micotossina più frequentemente presente nel latte è:

a) Aflatossina

b) Tossina Botulinica

c) Acrilammide

9) 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) uova e prodotti a base di uova

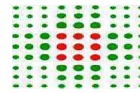
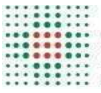
c) caffè e prodotti a base di caffè

10) Secondo il D.Lgs. 229/1999, chi provvede all'accreditamento delle strutture pubbliche o private?

a) Il Ministero della Salute

b) Le Regioni

c) Le AUSL



11) Quali minerali sono definiti “amianto” ai sensi del Decreto Legislativo n.277 del 1991 e la Direttiva 2003/18/CE

- a) actinolite, amosite e antofillite
- b) crisotilo, crocidolite e tremolite
- c) Tutte le precedenti

12) Il Tecnico della Prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro, operante nei servizi con compito ispettivi e di vigilanza viene definito, nei limiti delle proprie attribuzioni

- a) Agente di Polizia Giudiziaria
- b) Incaricato di Pubblico sicurezza
- c) Ufficiale di Polizia Giudiziaria

13) La responsabilità penale è :

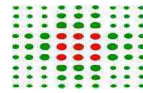
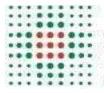
- a) Esclusivamente del Dirigente
- b) Nessuna delle alternative proposte
- c) Personale

14) Quali sono i determinanti di salute non modificabili

- a) condizioni di vita e di lavoro
- b) età, genere, fattori ereditari
- c) acqua e servizi di assistenza sanitaria

15) Il gestore di un impianto natatorio procede alla lettura dei parametri di pH, cloro libero, cloro combinato e temperatura

- a) solo su richiesta degli organi di controllo
- b) tutti i giorni
- c) settimanalmente



16) Quale è il Decreto che istituisce il profilo professionale del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro?

- a) Decreto Ministero della Sanità 17 gennaio 1997 n. 69
- b) Decreto Ministero della Sanità 14 settembre 1994 n. 774
- c) Decreto Ministero della Sanità 17 gennaio 1997 n. 58

17) Nelle Pubbliche Amministrazioni, il "datore di lavoro" ai sensi del D.Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) è:

- a) il soggetto politico eletto dai cittadini
- b) il dirigente al quale spettano poteri di gestione
- c) il proprietario dell'immobile nel quale si svolge l'attività

18) 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

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

- a) Allegato VII D.lgs81/08
- b) Direttiva Macchine
- c) Normativa tecnica di riferimento

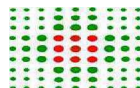
20) Le verifiche periodiche successive alla prima sulle attrezzature di lavoro sono effettuate da:

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



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

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



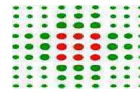
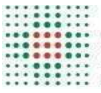
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

**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 C



1) Quali norme stabilisce il Regolamento (CE) n. 853/2004?

a) requisiti generali della legislazione alimentare

b) norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

c) controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

2) Il botulismo è una malattia causata da una tossina prodotta da:

a) Clostridium perfringens

b) Clostridium botulinum

c) Boletus aereus

3) "L'odore di cloro" percepito in piscina è dovuto principalmente a:

a) Cloro combinato

b) Cloro libero

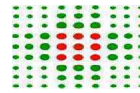
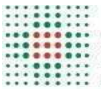
c) Ipoclorito di sodio

4) Il piano operativo di sicurezza ai sensi del D. lgs 81/2008 è redatto

a) Dal direttore lavori

b) Da ciascun datore di lavoro delle imprese esecutrici

c) Dall'appaltatore



5) Per il D.leg. 81/2008 il datore di lavoro non può delegare:

- a) individuare il preposto o i preposti per l'effettuazione delle attività di vigilanza , affidare i compiti ai lavoratori, fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale
- b) nominare il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria e designare preventivamente i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi
- c) la valutazione di tutti i rischi e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi

6) Cosa si intende per dispositivo di protezione individuale ai sensi dell'art 74 del D.Lgs 81/2008:

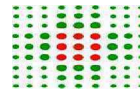
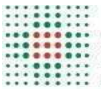
- a) qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore, qualora lo ritenga necessario, allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi quando lavora al coperto
- b) qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo
- c) L'attrezzatura ad alta visibilità 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

7) 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 penale
- b) Decreto legislativo 106/2009
- c) Decreto legislativo 758/94

8) Ai sensi D.M. 17 luglio 2013 del Ministero della Salute obbliga l'operatore del settore alimentare di informare il consumatore, per i pesci e cefalopodi freschi che verranno consumati crudi, marinati o non completamente cotti, sul corretto congelamento per almeno 96 ore alla temperatura di -18°C . Per quale motivo è nato questo obbligo?

- a) Per evitare il consumo di prodotti ittici crudi in presenza di parassiti vitali
- b) Per conservare i prodotti ittici più a lungo nel tempo
- c) Per consentire di avere, prima della cottura, un alimento che rispetti la catena del freddo



9) Quale delle seguenti normative relative all'etichettatura, riguarda le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine?

- a) Regolamento UE n. 1760/2000 del Parlamento Europeo
- b) Regolamento (UE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo
- c) Regolamento (UE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo

10) Le encefalopatie spongiformi trasmissibili sono causate da:

- a) virus
- b) batteri
- c) prioni

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

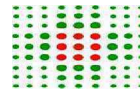
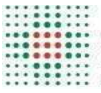
- a) funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo
- b) la probabilità che accada un danno a causa della scarsa pulizia dei laboratori di produzione
- c) l'entità del danno alla salute umana

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

- a) Reg UE 691/2013
- b) Reg CE 401/2006
- c) Reg. CE 333/2007 e sommi

13) Le misure adottate dall'operatore del settore alimentare o dei mangimi previste per la gestione del rischio previste dal Reg. (CE) 178/2002 su quale principio si basano:

- a) valutazione
- b) precauzione
- c) riparazione



14) le tossinfezioni alimentari sono:

- a) malattie causate dal consumo di alimenti contaminati da batteri, o da loro tossine, o da virus
- b) nessuna delle alternative proposte
- c) malattie causate da parassiti

15) quanti sono i principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP (Hazard analysis and critical control points) :

- a) 5
- b) 7
- c) 9

16) Il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro svolge con:

- a) autonomia tecnico professionale le proprie attività e collabora con le altre figure professionali all'attività di programmazione e organizzazione del lavoro
- b) con autonomia tecnico professionale parziale le proprie attività e collabora con le altre figure professionali all'attività di programmazione e organizzazione del lavoro
- c) totale dipendenza ed in base alla linea gerarchica le proprie attività come da profilo professionale

17) quale è la norma che regola il settore dei cosmetici?

- a) Regolamento CE 178/2022
- b) Regolamento (CE) 1223/2009
- c) Regolamento (CE) 852/2004

18) 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) il "coordinatore per l'esecuzione dei lavori":

- a) non può essere il datore di lavoro delle imprese affidatarie ed esecutrici
- b) non può essere un dipendente del datore di lavoro
- c) sono vere entrambe le risposte di cui ai precedenti punti a) e b)

19) 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 500 Kw di potenza

c) Non è prevista se l'impianto ha una dichiarazione di conformità successiva al 31/12/2002

20) La verifica degli impianti di messa terra:

a) Deve essere effettuata da INAIL

b) Deve essere effettuata ogni anno per gli impianti installati in luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs 81/08

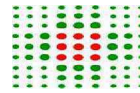
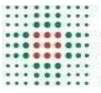
c) Deve essere effettuata secondo le modalità stabilite dal DPR 462/01

**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 A



1) Quando è prevista la formazione di un'unica aliquota in un campionamento ufficiale di alimenti?

- a) prelievo alla produzione
- b) quantitativo insufficiente a formare le aliquote di legge**
- c) richiesta di ricerche chimiche

2) Cosa risulta utile per effettuare un tampone di superficie per determinazioni microbiologiche QUANTITATIVE?

- a) un delimitatore di area**
- b) un tampone grande
- c) una garza sterile

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

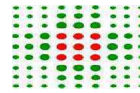
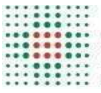
- a) tutte le alternative proposte**
- b) perché previsto da un programma nazionale, regionale o locale di campionamento.
- c) per verificare la conformità dell'alimento sottoposto ad ispezione

4) Gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi devono essere conservati ad una temperatura:

- a) tra 60°C e 65°C**
- b) tra 45°C e 55°C
- c) tra 75°C e 85°C

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

- a) Scuole dell'infanzia (materne) e scuole primarie elementari
- b) Scuole secondarie di I e II grado (medie e superiori)
- c) Tutte le precedenti**



6) Un campione di alimenti deve:

- a) essere omogeneo e rappresentativo dell'intera partita
- b) essere costituito da alimenti provenienti da lotti diversi
- c) essere sempre consegnato al laboratorio entro un'ora dal momento del prelievo

7) Dove è possibile trovare l'Anisakis?

- a) vongole e altri molluschi
- b) ostriche
- c) salmone e tonno

8) Ai sensi del D.Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) possono essere adibiti al lavoro locali chiusi semisotterranei:

- a) nel caso in cui vi sia specifica autorizzazione dell'organo di vigilanza
- b) mai, in quanto strutturalmente inadatti allo svolgimento di attività lavorativa
- c) in ogni caso, in quanto è vietato destinare al lavoro i locali sotterranei, non quelli semisotterranei

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), nei casi in cui la redazione del piano di sicurezza e coordinamento sia obbligatoria, detto documento costituisce parte integrante del contratto di appalto

- a) vero
- b) falso
- c) vero solo laddove nel contratto di appalto venga vietato espressamente il ricorso a subappalto

10) Un'attrezzatura di lavoro costruita in assenza di disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto:

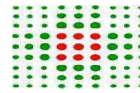
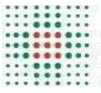
- a) Deve essere sostituita con un'attrezzatura più nuova
- b) Deve essere conforme ai requisiti generali di sicurezza di cui all'allegato V del D. lgs 81/08
- c) Può essere utilizzata a patto che siano registrati controlli e manutenzioni straordinari

**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 B



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

a) comunicando luogo, giorno e ora dell'inizio delle operazioni analitiche

b) è impossibile garantire il diritto alla difesa

c) prelevando più unità campionarie

2) A quale temperatura deve essere mantenuto un campione di un alimento refrigerato destinato ad analisi microbiologiche?

a) Inferiore a +15°C

b) Tra 0°C e + 4°C

c) Inferiore a – 18°C

3) Ai sensi del Decreto legislativo 23 febbraio 2023 n. 18 cosa si intende per acque destinate al consumo umano o acque potabili:

a) le acque non trattate, destinate ad uso potabile, destinate esclusivamente ad usi domestici e industriali

b) le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi, bevande o altri usi domestici, in locali sia pubblici che privati, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne o in bottiglie o in contenitori

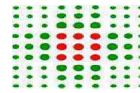
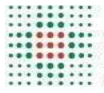
c) esclusivamente le acque trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi, bevande o altri usi domestici, in locali sia pubblici che privati

4) L' ipoclorito di sodio è:

a) Un detergente

b) Uno stabilizzatore di pH

c) Un disinfettante



5) Quale delle seguenti è una fase preliminare del sistema HACCP?

- a) identificazione delle non conformità
- b) gestione dei punti critici
- c) sviluppo dei diagrammi di flusso che descrivono il processo produttivo

6) Nei Livelli essenziali di assistenza descritti nel DPCM del 12/01/20217 le Aree di attività della prevenzione collettiva e sanità pubblica sono comprese:

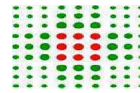
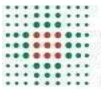
- a) tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati
- b) emergenza sanitaria territoriale
- c) gli interventi sanitari mediante mezzi di soccorso di base e avanzato

7) Ai sensi dell'art.13 del D. Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) la vigilanza sull'applicazione della legislazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro è svolta, in via generale:

- a) dall'Ispettorato nazionale del lavoro
- b) dalla Azienda Sanitaria Locale competente per territorio
- c) sono vere entrambe le risposte di cui ai precedenti punti a) e b)

8) Ai sensi dell'art.72 del D. Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) chiunque noleggi o conceda in uso attrezzature di lavoro senza operatore deve, al momento della cessione:

- a) attestarne il buono stato di conservazione, manutenzione ed efficienza a fini di sicurezza
- b) accertarsi che il soggetto che acquisisce l'attrezzatura sia in possesso del Piano Operativo di Sicurezza
- c) annotare la cessione nel Documento di Valutazione dei Rischi



9) Agli effetti di quanto previsto nel Titolo IV - Capo II del D. Lgs 81/08 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), per “lavoro in quota” si intende:

a) attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 1,5 metri rispetto ad un piano stabile

b) attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 metri rispetto ad un piano stabile

c) attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2,5 metri rispetto ad un piano stabile

10) Le distanze da linee elettriche in tensione quando si installa o utilizza un'attrezzatura di lavoro:

a) Sono definite dal coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione

b) Sono definite dall'allegato IX del D. Lgs 81/08

c) Sono definite dal DPR 462/01