



**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

PROVA NON ESTAVATA

gab



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

PROVA NON ESTIMATA S.P.E.C.



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

PROVA NOV ESTRATTA

S. G. C.



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 Pubblica 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

PROVA NON ESTRATTA

gpa

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

PROVA NON ESTRATTA





**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

PROVA NON ESISTENTE jobc



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

PROVA NON ESTRAITA

Sire

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

PROVA NON ESTRATTA Jea

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 s m i

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

PROVA NON ESTRAITA



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)

PROVA NON ESTRATTA

[Handwritten signature]



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

PROVA NON ESTRATTA

g. o. e.



**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

PROVA NON ESTRATTA Fabio Rom



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

PROVA NDN ESTRATTA F. B. N. N.



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

PROVA NON ESTRATTA Fluid Bce

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

PROVA NON ESTRATTA Fabio Neri

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 12/01/2017 le Aree di attività della prevenzione collettiva e sanità pubblica comprendono:

- 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

PROVA NON ESTRATTA F. B. M.



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

PROVA NON ESTRATTA

Filippo Agui