



A.S.L. NO

Azienda Sanitaria Locale
di Novara
P.IVA 01522670031

Sede Legale: Viale Roma, 7 – 28100 Novara
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519
www.asl.novara.it

**PUBBLICO CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI
N. 4 POSTI DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI
LUOGHI DI LAVORO – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI
FUNZIONARI DA ASSEGNARE ALLE STRUTTURE DEL DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE DELL'ASL NO**

PROVA SCRITTA 1

1) Cosa si intende per contaminazione crociata?

- a) Il trasferimento di possibili contaminanti fra due prodotti alimentari attraverso l'uso promiscuo di attrezzatura non sanificata
- b) La contaminazione di un alimento attraverso un portatore sano
- c) La contaminazione di un alimento attraverso infestanti e animali indesiderati
- d) La contaminazione di un alimento che può avvenire durante la produzione primaria

2) Il Responsabile dell'Autocontrollo in un'impresa alimentare è:

- a) Un consulente esterno purché in possesso di requisito abilitativo professionale
- b) Il Legale Rappresentante dell'impresa alimentare ovvero un suo responsabile specificatamente delegato.
- c) L'addetto alla preparazione purché professionalmente qualificato.
- d) L'organo di vigilanza.

3) Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri hanno:

- a) Tutte le alternative proposte
- b) Poca acqua libera disponibile aw
- c) Alte concentrazioni di sali e zuccheri.
- d) AW elevata, molta acqua libera disponibile.

4) Come si configurano gli additivi nelle etichette?

- a) Come Coadiuvanti Tecnologici con obbligo di indicazione in etichetta
- b) Indicandoli come sostanze allergeniche
- c) Tra gli ingredienti specificandone la funzione
- d) Nessuna delle precedenti

5) Ai sensi del Reg. UE 625/2017 che cosa si intende per "Autorità Competente"?

- a) L'Autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra Autorità cui è conferita tale competenza o anche secondo i casi l'Autorità omologa di un Paese terzo
- b) L'Autorità delegata ad effettuare controlli specifici in determinati settori.
- c) L'Autorità che sia stata delegata come responsabile per effettuare controlli veterinari.
- d) L'Autorità in generale che effettua un controllo, mediante esame e presentazioni di prove oggettive.

6) Nel sistema HACCP il monitoraggio dei punti critici deve essere basato su:

- a) Prove analitiche su campioni di prodotto secondo procedure ufficiali
- b) Esperienza degli operatori dell'impianto di trattamento e trasformazione
- c) Controllo sistematico dei parametri per valutare il superamento dei limiti critici
- d) Quanto disposto dalle norme UNI EN 9001





A.S.L. NO

Azienda Sanitaria Locale
di Novara
P.IVA 01522670031

Sede Legale: Viale Roma, 7 – 28100 Novara
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519
www.asl.novara.it

- 7) **Quale tra i fattori elencati non è implicato nella crescita batterica?**
- Disponibilità di nutrienti.
 - pH.
 - Temperatura/Tempo.
 - Disponibilità di luce.
- 8) **Ai sensi del Reg. (CE) 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)?**
- È obbligatorio che vengano indicati nell'elenco in ordine decrescente come primo ingrediente.
 - Devono essere specificati nell'elenco ingredienti con accanto la percentuale di allergene presente nel prodotto finito.
 - Devono essere evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati.
 - Non è prevista alcuna specifica per l'indicazione degli allergeni se presenti in quantità minime all'interno del prodotto finito.
- 9) **Se un prodotto alimentare importato in UE da uno stato extra-europeo non è etichettato conformemente, ne risulta responsabile:**
- Il produttore.
 - Il venditore in UE.
 - Le Autorità Sanitarie del Punto di Ispezione Frontaliero (PIF).
 - L'importatore in UE.
- 10) **La data di scadenza e il Termine minimo di conservazione di un preparato alimentare sono:**
- Definiti solo dal distributore/venditore al dettaglio.
 - Stabiliti per legge.
 - Definiti dal produttore e, in alcuni casi, stabiliti per legge.
 - Definiti dal produttore.
- 11) **Quali alimenti se consumati crudi possono trasmettere il virus dell'Epatite A?**
- Latte e derivati.
 - Carni bovine e suine.
 - Carni bianche.
 - Ostriche, cozze, vongole.
- 12) **Ai sensi dell'art 18 del Regolamento (CE) 178/2002, in quale delle seguenti fasi è disposta la rintracciabilità di alimenti, mangimi e animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime?**
- Dalla produzione primaria alla trasformazione.
 - Tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
 - Trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari
 - Solo nella grande Distribuzione Organizzata
- 13) **Con quale Decreto Ministeriale è stato istituito il profilo professionale del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro?**
- D.M. n. 136 del 17.01.1997
 - D.M. n. 740 del 14.09.1994
 - D.M. n. 58 del 17.01.1997
 - D.M. n.744 del 14.09.1994



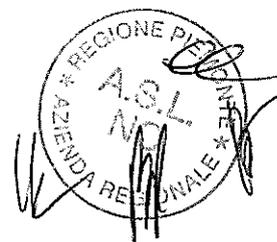


A.S.L. NO

Azienda Sanitaria Locale
di Novara
P.IVA 01522670031

Sede Legale: Viale Roma, 7 – 28100 Novara
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519
www.asl.novara.it

- 14) A norma della Legge 689/81, entro quale termine dalla notifica della violazione gli interessati possono far pervenire scritti difensivi o richiesta di audizione?
- 30 giorni
 - 60 giorni
 - 15 giorni
 - 120 giorni
- 15) Il settore dei cosmetici è disciplinato dal:
- Regolamento (UE) n. 10/2011.
 - Regolamento (CE) m. 46/2003.
 - Regolamento (CE) n. 1223/2009.
 - Regolamento (CE) n. 178/2002.
- 16) In una piscina coperta destinata ai bambini, la temperatura dell'acqua di immissione in vasca deve essere compresa tra:
- 18°C - 27°C
 - 26°C - 35°C
 - 22°C - 32°C
 - 20°C - 30°C
- 17) Da quali norme sono disciplinate le funzioni della Polizia Giudiziaria?
- Dal Codice di Procedura Penale.
 - Dall'autorità Giudiziaria competente per territorio.
 - Dal Codice penale.
 - Dal Codice civile.
- 18) I R.A.I. - rapporti areo-illuminanti esprimono:
- I report inerenti alla conformità dei locali seminterrati conseguenti a sopralluogo.
 - I rapporti tra la superficie illuminante / la superficie apribile delle aperture presenti in ogni locale e la superficie del pavimento del locale stesso.
 - I rapporti tra la superficie illuminante/ la superficie apribile delle aperture presenti in ogni locale e il volume del locale stesso.
 - I volumi/ora di ricambio garantiti da un impianto di ventilazione/trattamento aria.
- 19) Quali sono i trattamenti previsti per l'eradicazione della Legionella negli impianti idraulici?
- Biossido di cloro.
 - Ioni positivi di rame e argento.
 - Trattamenti termici.
 - Tutte le precedenti.
- 20) Il Regolamento (CE) n. 1069/2009, cosa disciplina?
- Stabilisce norme di polizia sanitaria applicabili ai sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati non destinati al consumo umano.
 - Stabilisce 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.
 - La fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e detta norme sull'etichettatura degli alimenti.
 - Stabilisce i criteri e le norme per gli scambi comunitari ed extra comunitari dei prodotti di origine animale.





A.S.L. NO

Azienda Sanitaria Locale
di Novara
P.IVA 01522670031

Sede Legale: Viale Roma, 7 – 28100 Novara
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519
www.asl.novara.it

21) I ponti su cavalletti:

- a) Non devono aver altezza superiore a metri 2 e non devono essere montati sugli impalcati dei ponteggi.
- b) Devono essere eretti sulla base di specifico progetto.
- c) Non devono aver altezza superiore a metri 2 se devono essere montati sugli impalcati dei ponteggi.
- d) Devono essere dotati di normale parapetto e tavola fermapiede.

22) I componenti dell'impresa familiare di cui all'articolo 230-bis del Codice Civile, i coltivatori diretti del fondo e i soci delle società semplici operanti nel settore agricolo, devono:

- a) Utilizzare attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni di cui al Titolo III, del Decreto Legislativo n. 81/2008 e munirsi di dispositivi di protezione individuale ed utilizzarli conformemente alle disposizioni di cui al Titolo III, del Decreto Legislativo n. 81/2008.
- b) Munirsi di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le proprie generalità.
- c) Sottoporsi a sorveglianza sanitaria e partecipare a corsi di formazione specifici in materia di salute e sicurezza sul lavoro, incentrati sui rischi propri delle attività svolte.
- d) Nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

23) Quando risulta l'inadempimento alla prescrizione (ai sensi del D.Lgs 758/94), l'organo di vigilanza ne dà comunicazione:

- a) Al Pubblico Ministero e al contravventore entro trenta giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
- b) Al Pubblico Ministero e al contravventore entro sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
- c) Al Pubblico Ministero e al contravventore entro novanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
- d) Al Pubblico Ministero entro novanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.

24) Il sottovuoto è un metodo di conservazione che:

- a) È efficace verso tutti i microrganismi.
- b) È efficace verso i microrganismi aerobi.
- c) È efficace per tutti i microrganismi ma solo per tre mesi.
- d) Non è un efficace metodo di conservazione degli alimenti.

25) Il datore di lavoro, prima dell'inizio di lavori di demolizione o di rimozione dell'amianto o di materiali contenenti amianto da edifici, strutture, apparecchi e impianti, nonché dai mezzi di trasporto, predisporre un piano di lavoro:

- a) Copia del piano di lavoro è inviata all'organo di vigilanza e alla Direzione Provinciale del Lavoro, almeno 30 giorni prima dell'inizio dei lavori.
- b) Copia del piano di lavoro è inviata all'organo di vigilanza e alla Direzione Provinciale del Lavoro, almeno 60 giorni prima dell'inizio dei lavori.
- c) Copia del piano di lavoro è inviata all'organo di vigilanza, almeno 60 giorni prima dell'inizio dei lavori.
- d) Copia del piano di lavoro è inviata all'organo di vigilanza, almeno 30 giorni prima dell'inizio dei lavori.

26) Il datore di lavoro fornisce ai lavoratori i dispositivi di protezione individuale dell'udito:

- a) Nel caso in cui l'esposizione al rumore sia al di sotto o pari al valore inferiore di azione.
- b) Nel caso in cui l'esposizione al rumore superi il valore inferiore di azione.
- c) Nel caso in cui l'esposizione al rumore sia pari o al di sopra dei valori superiori di azione.
- d) Sempre.

27) La direttiva macchine 2006/42/CE è stata recepita in Italia con:

- a) Il D. Lgs. 17/2010.
- b) Il D. Lgs. 81/2008.
- c) Il D. Lgs. 152/2006.
- d) Il D.P.R. 177/2011.





A.S.L. NO

Azienda Sanitaria Locale
di Novara
P.IVA 01522670031

Sede Legale: Viale Roma, 7 – 28100 Novara
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519
www.asl.novara.it

- 28) In base al Decreto Ministeriale 06 settembre 1994 durante l'intervento di bonifica di materiali contenenti amianto in matrice friabile deve essere eseguito un monitoraggio ambientale delle fibre aerodisperse nelle aree circostanti il cantiere di bonifica al fine di individuare tempestivamente un'eventuale diffusione di fibre di amianto nelle aree incontaminate. La soglia di allarme si verifica quando i risultati del monitoraggio indicano:
- Un aumento della concentrazione di fibre aerodisperse.
 - Una concentrazione di fibre aerodisperse maggiore di 2 fibre/litro.
 - Una concentrazione di fibre aerodisperse maggiore di 10 fibre/litro.
 - Una concentrazione di fibre aerodisperse maggiore di 50 fibre/litro.
- 29) La delega di funzioni da parte del datore di lavoro, ove non espressamente esclusa, è ammessa con i seguenti limiti e condizioni:
- Che essa risulti da atto scritto recante data certa e che il delegato possenga tutti i requisiti di professionalità ed esperienza richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate.
 - Che essa attribuisca al delegato tutti i poteri di organizzazione, gestione e controllo richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate compresa l'autonomia di spesa necessaria allo svolgimento e che la delega sia accettata dal delegato per iscritto.
 - Le risposte A e B sono corrette.
 - Alla delega non deve essere data adeguata e tempestiva pubblicità.
- 30) La 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 è:
- Il dirigente.
 - Il preposto.
 - Il responsabile dei lavori.
 - Il datore di lavoro delegato.

