

TRINCESSI ANTONI
PROVA NON ESTRATTA

HN

12/09/2028



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 3

1) Quale materiale non è adatto a poter conservare alimenti?

- a) Polietilene ad alta densità.
- b) Vetro.
- c) Rame.
- d) Non esistono limitazioni particolari per i materiali in cui si conservano alimenti.

2) Ai sensi dell'art 2 del Decreto Legislativo n. 27/2021, chi è l'Autorità Competente per l'adozione dei provvedimenti per l'applicazione delle misure previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento (UE) 2017/625 (blocco ufficiale di attrezzature, locali, merci o animali) sulle non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali

- a) Sindaco del Comune.
- b) Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale o suoi delegati.
- c) Presidente della Provincia.
- d) La Regione.

3) Con quale Decreto Ministeriale è stato istituito il profilo professionale del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro?

- a) D.M. n. 136 del 17.01.1997.
- b) D.M. n. 740 del 14.09.1994.
- c) D.M. n. 58 del 17.01.1997.
- d) D.M. n.744 del 14.09.1994.

4) I Controlli Ufficiali da parte dell'Autorità Competente:

- a) Vengono effettuati con frequenza annuale senza preavviso.
- b) Vengono effettuati solo in caso di sospetto e segnalazione anche con preavviso.
- c) Vengono eseguiti solo con opportuno preavviso per poterne garantire l'esecuzione.
- d) Vengono effettuati regolarmente, con l'opportuna frequenza e senza preavviso tranne in casi debitamente giustificati.

5) All'atto di apertura di un nuovo stabilimento o unità produttiva l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di:

- a) Notificarlo all'Autorità Competente e registrarlo secondo le modalità prescritte dalle norme.
- b) Comunicare all'Autorità Competente la predisposizione del manuale di autocontrollo secondo i principi HACCP.
- c) Richiedere il parere sanitario dell'ASL prima di iniziare qualsiasi fase di produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti.
- d) Nessuna delle alternative proposte.





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

6) 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.

7) Ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo n. 193 del 06 novembre 2007 quale tra questi Enti non rientra nella definizione di Autorità Competente:

- a) Il Ministero della Salute.
- b) L'Istituto Superiore di Sanità.
- c) Le Aziende Unità Sanitarie Locali.
- d) Le Regioni.

8) Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo, che cosa s'intende per "audit"?

- a) Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.
- b) Il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.
- c) Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità competente per la verifica della conformità alla normativa per i soli prodotti alimentari.
- d) L'esame di stabilimenti, di animali e di prodotti alimentari e della loro trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi i documenti.

9) Tutte le misure adottate per la gestione del rischio dall'operatore del settore alimentare o dei mangimi come previsto dall'art. 7 del Regolamento (CE) n. 178/2002, si basano sul principio di:

- a) Precauzione.
- b) Revisione.
- c) Valutazione.
- d) Variazione.

10) A norma dell'art. 50 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo, nel caso in cui gli Stati membri dell'Unione Europea dispongano di informazioni relative all'esistenza di un rischio serio per la salute umana derivante da mangimi o alimenti devono informare:

- a) Il Consiglio Europeo.
- b) La Commissione Europea.
- c) Il Parlamento Europeo.
- d) L'apposita Autorità di vigilanza.

11) Quali di queste sostanze sono escluse da quelle che provocano allergie o intolleranze, indicate nel regolamento UE 1169/2011:

- a) Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- b) Sedano e prodotti a base di sedano.
- c) Frutti di bosco.
- d) Pesce e prodotti a base di pesce.

12) L'obbligo della rintracciabilità per i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA) è previsto:

- a) Dall'art. 18 del Regolamento CE 178/02.
- b) Dall'art. 18 del Regolamento CE 1935/2004.
- c) Dall'art. 21 del Regolamento CE 178/02.
- d) Dall'art. 17 del Regolamento CE 1935/2004.





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

13) Secondo i criteri di sicurezza alimentare, “limiti previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005”, in quale alimento prelevato in fase di commercializzazione la Salmonella deve essere assente in 10 g.

- a) Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi, crostacei e molluschi cotti.
- b) Carni macinate e preparazioni di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte, carni separate meccanicamente.
- c) Carne fresca di pollame.
- d) Uova, prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude.

14) Qual è la temperatura di conservazione degli alimenti surgelati?

- a) -4 °C.
- b) -10 °C.
- c) -18 °C.
- d) Tra 0 e 4 °C.

15) 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 la qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione dalla produzione al consumo e valuta la necessità di procedere a successive indagini specialistiche.
- c) Vigila e controlla l'igiene e sanità veterinaria, nell'ambito delle proprie competenze e valuta la necessità di procedere a successive indagini.
- d) Tutte le precedenti.

16) Quale o più affermazioni circa i DPI sono corrette:

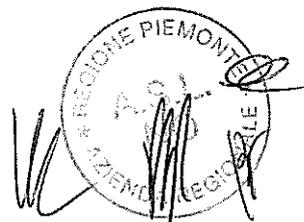
- a) Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.
- b) Le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico non costituiscono DPI.
- c) Gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore vengono considerati comunque DPI.
- d) Le risposte A e B sono corrette.

17) Nell'ambito di applicazione del Titolo IV del D.Lgs. 81/08, quale o più affermazioni indicano un obbligo in capo al coordinatore per la progettazione?

- a) Redige il piano di sicurezza e di coordinamento di cui all'articolo 100, comma 1, i cui contenuti sono dettagliatamente specificati nell'ALLEGATO XXV.
- b) Redige il piano di sicurezza e di coordinamento di cui all'articolo 100, comma 1, i cui contenuti sono dettagliatamente specificati nell'ALLEGATO XV.
- c) Predispone un fascicolo adattato alle caratteristiche dell'opera.
- d) Le risposte B e C sono corrette.

18) La formazione dei lavoratori per i settori della classe a rischio basso, secondo quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, deve essere:

- a) 4 ore di formazione generale più 12 ore di formazione specifica.
- b) 4 ore di formazione generale più 4 ore di formazione specifica.
- c) 2 ore di formazione generale più 12 ore di formazione specifica.
- d) 4 ore di formazione generale più 16 ore di formazione specifica.





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

19) Non è necessario redigere il DUVRI in presenza:

- a) Di servizi di natura intellettuale, di mere forniture di materiali o attrezzature, di lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno.
- b) Solo di servizi di natura intellettuale.
- c) Di servizi di natura intellettuale, di mere forniture di materiali o attrezzature.
- d) Di servizi di natura intellettuale, di mere forniture di materiali o attrezzature, di lavori o servizi la cui durata non è superiore a quindici uomini-giorno.

20) Una zoonosi è:

- a) Malattia trasmissibile da animale ad uomo.
- b) Malattia tipica degli addetti al settore agroalimentare.
- c) Malattia tipica degli animali.
- d) Malattia trasmissibile da animale ad animale.

21) La sorveglianza sanitaria, effettuata dal medico competente, comprende:

- a) Visita medica preventiva, periodica, su richiesta del lavoratore ed in occasione del cambio della mansione.
- b) Visita medica periodica e in occasione del cambio della mansione.
- c) Visita medica su richiesta del lavoratore e visita medica in occasione del cambio della mansione.
- d) Visita medica preventiva, periodica, su richiesta del lavoratore ed in occasione del cambio della mansione e visita medica alla cessazione del rapporto di lavoro nei casi previsti dalla normativa vigente.

22) Che cos'è l'HACCP ?:

- a) Un articolato sistema di verifica effettuato a valle del processo produttivo, con analisi della salubrità del prodotto finito.
- b) La rilevazione giornaliera delle temperature dei frigoriferi.
- c) Il controllo annuale, con relativa registrazione delle merci all'arrivo, delle temperature dei frigoriferi, delle procedure di sanificazione.
- d) Un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici, riconosciuto quale strumento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

23) Quale tra i seguenti è un obbligo del datore di lavoro in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda:

- a) Verificare, l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.
- b) Sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di persistenza della inosservanza, informare i loro superiori diretti.
- c) Fornire ai soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
- d) Le risposte A e C sono corrette.

24) Il processo educativo attraverso il quale trasferire ai lavoratori ed agli altri soggetti, del sistema di prevenzione e protezione aziendale conoscenze e procedure utili alla acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda e alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi, è un'attività di:

- a) Informazione.
- b) Formazione.
- c) Addestramento.
- d) Valutazione del rischio.





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

- 25) I lavori di demolizione o di rimozione dell'amianto possono essere effettuati solo da imprese rispondenti ai requisiti di cui al:
- Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152.
 - Decreto Legislativo 19 dicembre 1994, n. 758.
 - Decreto Legislativo 04 aprile 2008, n. 81.
 - Decreto Ministeriale 06 settembre 1994.
- 26) La "pastorizzazione" è un procedimento/trattamento termico che avviene a temperature:
- Negative oltre -18°C .
 - Tra 10°C e 60°C .
 - Tra 60°C e 80°C .
 - Oltre i 100°C .
- 27) La micotossina più frequentemente presente nel latte e per la quale è fissato un limite dalla normativa è:
- Tossina botulinica.
 - Furani.
 - Aflatossina M1.
 - Salmonella.
- 28) Il settore dei cosmetici è disciplinato dal:
- Regolamento (UE) n. 10/2011.
 - Regolamento (CE) n. 1223/2009.
 - Regolamento (CE) m. 46/2003.
 - Regolamento (CE) n. 178/2002.
- 29) Il Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, operante nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza viene definito, nei limiti delle proprie attribuzioni:
- Ufficiale di polizia giudiziaria.
 - Incaricato di pubblico servizio.
 - Ufficiale di pubblico servizio.
 - Ispettore di pubblico servizio.
- 30) Quali sono i quattro elementi fondamentali su cui si basa il regolamento REACH?
- Valutazione, Autorizzazione sostanze prodotte nella UE, Gestione rifiuti e Ambiente.
 - Registrazione sostanze prodotte nella UE, Esportazione, Ambiente e Innovazione.
 - Registrazione, Valutazione, Autorizzazione e Restrizione delle sostanze chimiche.
 - Registrazione, Valutazione, Ambiente e Innovazione.

