

PROVA NON
ESERAZIONE

VC-PP1

Almudo Polo
29/03/19

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI VERCELLI

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI,
PER LA COPERTURA A TEMPO INDETERMINATO DI N. 2 POSTI DI
COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO (CAT. D)
TECNICO DELLA PREVENZIONE NEGLI AMBIENTI E NEI LUOGHI DI LAVORO

PROVA PRATICA

1

NON APRIRE

l'involucro che racchiude il questionario prima
che venga dato il segnale di inizio della prova

- 1) Durante un sopralluogo in una azienda viene accertata una violazione penale di cui al Decreto Legislativo n. 81/2008 a carico del datore di lavoro. Quali tra le seguenti comunicazioni deve essere effettuata?**
- A) Notizia di reato ai sensi dell'articolo 347 del codice di procedura penale alla Procura della Repubblica territorialmente competente
 - B) Notizia di reato ai sensi dell'articolo 347 del codice di procedura penale all'Ufficio legale dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente
 - C) Notizia di reato ai sensi dell'articolo 347 del codice di procedura penale alla Procura della Repubblica territorialmente competente ed all'Ufficio legale dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente
- 2) Il tecnico della prevenzione deve eseguire un prelievo su matrice prodotti della pesca in fase di commercializzazione, secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005, per la ricerca di istamina, come lo esegue?**
- A) Prelievo in 5 aliquote composte da 1 unità campionaria
 - B) Prelievo in 4 o 5 aliquote composte da 9 unità campionarie
 - C) Prelievo 4 o 5 aliquote composte da 5 unità campionarie
- 3) Quali tra le seguenti attività del tecnico della prevenzione non è un'attività di polizia giudiziaria?**
- A) L'interrogatorio dell'indagato
 - B) L'acquisizione delle sommarie informazioni testimoniali
 - C) La valutazione del documento di valutazione dei rischi
- 4) Qual è la temperatura massima di conservazione durante il trasporto di Molluschi eduli lamellibranchi vivi?**
- A) +12°C
 - B) +6°C
 - C) +18°C
- 5) In base al Decreto Ministeriale 06 settembre 1994 quali dei seguenti requisiti devono essere verificati, dall'organo di vigilanza, durante le prove di collaudo di un cantiere per la rimozione di amianto in matrice friabile?**
- A) Ad estrattori spenti, l'area di lavoro viene saturata con un fumogeno e non si devono osservare, dall'esterno del cantiere, fuoriuscite di fumo
 - B) Ad estrattori accesi, l'area di lavoro viene saturata con un fumogeno e non si devono osservare, dall'esterno del cantiere, fuoriuscite di fumo
 - C) Ad estrattori accesi, che il gradiente di pressione dell'area di cantiere sia maggiore del gradiente di pressione dell'aria esterna al cantiere

- 6) In caso di un'allerta alimentare in cui il prodotto sia già arrivato al consumatore, l'Operatore del Settore Alimentare deve attivare le procedure di:**
- A) ritiro del prodotto
 - B) richiamo del prodotto anche attraverso i media
 - C) apertura non conformità
- 7) Quando risulta l'adempimento alla prescrizione, l'organo di vigilanza comunica al pubblico ministero l'adempimento alla prescrizione, nonché l'eventuale pagamento della somma pari al quarto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa:**
- A) entro un giorno dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
 - B) entro tre giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
 - C) entro centoventi giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
- 8) Le carni rosse e bianche sfuse, in fase di deposito e di vendita, devono essere conservate separatamente?**
- A) Sì, sempre
 - B) No
 - C) Solo in fase di deposito
- 9) Il consumatore finale per l'acquisto o il consumo di un alimento deve essere informato da parte dell'operatore addetto alla lavorazione, vendita e somministrazione:**
- A) con apposita cartellonistica per tutti gli alimenti
 - B) solo per gli alimenti di importazione
 - C) solo per alimenti congelati
- 10) Durante un'ispezione presso una macelleria, occorre verificare che la tracciabilità delle carni sia esposta?**
- A) Sì
 - B) No
 - C) Solo per carni di provenienza estera