

PROVA EGGRASSA
28/03/19

VC-PP3

Alexander Peh

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

3

NON APRIRE

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

- 1) Quando risulta l'adempimento alla prescrizione, l'organo di vigilanza ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa una somma pari al quarto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, nel termine di:**
- A) trenta giorni dalla notifica del verbale di verifica di adempimento alla prescrizione
 - B) centottanta giorni dalla notifica del verbale di verifica di adempimento alla prescrizione
 - C) trecentosessanta giorni dalla notifica del verbale di verifica di adempimento alla prescrizione
- 2) Il Regolamento (CE) n. 852 del 2004 definisce i "prodotti non trasformati", quei prodotti alimentari:**
- A) che mantengono le loro caratteristiche organolettiche anche se trasformati
 - B) ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche
 - C) non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati
- 3) 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) che il sistema di decontaminazione del personale sia composto da almeno n. 02 zone distinte (locale doccia e locale incontaminato/spogliatoio)
 - B) che il gradiente di pressione dell'area di cantiere sia minore del gradiente di pressione dell'aria esterna al cantiere
 - C) che il gradiente di pressione dell'area di cantiere sia maggiore del gradiente di pressione dell'aria esterna al cantiere
- 4) In una gelateria artigianale, il tecnico della prevenzione, deve eseguire un prelievo su matrice prodotti base latte "gelato" in fase di produzione, secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005 (Criteri di sicurezza alimentare e valori guida diversi dal Regolamento CE n. 2073/05 e ss.mm.ii), come lo esegue:**
- A) prelievo 5 aliquote composte da 1 unità campionaria con attrezzatura monouso / sterile
 - B) prelievo 4 o 5 aliquote composte da 2 unità campionarie con attrezzatura monouso / sterile
 - C) prelievo 1 aliquota composta da 5 unità campionarie con attrezzatura monouso / sterile
- 5) Il datore di lavoro deve elaborare il documento di valutazione dei rischi:**
- A) contestualmente alla data d'inizio dell'attività
 - B) prima della data d'inizio dell'attività
 - C) entro novanta giorni dalla data d'inizio dell'attività

6) Quali prelievi di alimenti devono essere eseguiti possibilmente in asepsi?

- A) Radiometrici
- B) Chimici
- C) Microbiologici

7) 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

8) Il tecnico della prevenzione, deve eseguire un prelievo ufficiale di latte crudo bovino alla stalla per la ricerca di residui di farmaci, come viene realizzato?

- A) Prelievo 5 aliquote composte da 1 unità campionaria
- B) Prelievo 4 o 5 aliquote composte da 2 unità campionarie
- C) Prelievo 1 aliquota composta da 5 unità campionarie con attrezzatura monouso / sterile

9) Quando vi è il pericolo che l'attrezzatura di lavoro, non conforme ai requisiti essenziali di sicurezza, pertinente al reato possa aggravare o protrarre le conseguenze della violazione, l'ufficiale di polizia giudiziaria provvede:

- A) alla segnalazione all'Ufficio Legale dell'A.S.L.
- B) al sequestro preventivo anche di iniziativa
- C) al sequestro probatorio

10) Quando il tecnico della prevenzione deve procedere ad effettuare un campione ufficiale unico irripetibile?

- A) Nel caso di quantità insufficiente del prodotto a disposizione
- B) In caso di data di scadenza prossima (9 gg.) o in caso di alimento altamente deteriorabile (shelf life < 5 gg)
- C) Tutte le precedenti