

# QUESTIONARIO

# 2

Azienda Sanitaria Locale di Vercelli

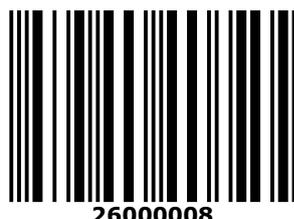
- PROVA SCRITTA -

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

## **NON STRAPPARE**

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

**VERSIONE QUESTIONARIO**



**INCOLLARE SUL  
MODULO RISPOSTE  
IL CODICE A BARRE  
A FIANCO**



# Questionario 26000008

- 1. Ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta Regionale del Piemonte n. 2/R del 03 marzo 2008 l'attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale, rientra nella:**
  - A. tipologia 1
  - B. tipologia 2
  - C. tipologia 3
  - D. tipologia 4
- 2. 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
- 3. Il settore dei cosmetici è disciplinato dal:**
  - A. Regolamento (UE) n. 10/20111
  - B. Regolamento (CE) m. 46/2003
  - C. Regolamento (CE) n. 1223/2009
  - D. Regolamento (CE) n. 178/2002
- 4. In una piscina coperta destinata ai bambini, la temperatura dell'acqua di immissione in vasca deve essere compresa tra:**
  - A. 18°C - 27°C
  - B. 26°C - 35°C
  - C. 22°C - 32°C
  - D. 20°C - 30°C
- 5. 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
- 6. 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
- 7. Quando risulta l'inadempimento alla prescrizione, 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
- 8. Ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004 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. Ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo, in quali delle seguenti fasi vengono applicati i controlli?**
  - A. In alcune fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione
  - B. Solo nella trasformazione degli animali destinati al consumo umano
  - C. Solo nella trasformazione, distribuzione di animali e prodotti vegetali
  - D. In tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

- 10. L'art. 6 comma 7 del Decreto Legislativo n. 193/2007, stabilisce che "Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento nel termine fissato è punito...":**
- A. con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000
  - B. con l'arresto da tre mesi a cinque mesi o con l'ammenda fino a euro 5.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere
  - C. con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 2.000
  - D. con l'arresto da sei mesi a nove mesi o con l'ammenda fino a euro 20.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere
- 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
- 13. Valore limite di esposizione professionale del benzene è:**
- A. 1 parte per milione nell'aria in volume (ml/m<sup>3</sup>)
  - B. 2 parti per milione nell'aria in volume (ml/m<sup>3</sup>)
  - C. 5 parti per milione nell'aria in volume (ml/m<sup>3</sup>)
  - D. 10 parti per milione nell'aria in volume (ml/m<sup>3</sup>)
- 14. Il datore di lavoro esige che i lavoratori utilizzino 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
- 15. Per le vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio:**
- A. il valore limite di esposizione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 5 m/s<sup>2</sup>
  - B. il valore limite di esposizione giornaliero su brevi periodi, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 10 m/s<sup>2</sup>
  - C. il valore d'azione giornaliero, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, che fa scattare l'azione, è fissato a 25 m/s<sup>2</sup>
  - D. il valore limite di esposizione giornaliero su brevi periodi, normalizzato a un periodo di riferimento di 8 ore, è fissato a 5 m/s<sup>2</sup>
- 16. I lavori di demolizione o di rimozione dell'amianto possono essere effettuati solo da imprese rispondenti ai requisiti di cui al:**
- A. Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152
  - B. Decreto Legislativo 19 dicembre 1994, n. 758
  - C. Decreto Legislativo 04 aprile 2008, n. 81
  - D. Decreto Ministeriale 06 settembre 1994
- 17. Quando risulta l'adempimento alla prescrizione, l'organo di vigilanza ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa:**
- A. una somma pari al quarto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, nel termine di trenta giorni
  - B. una somma pari al quarto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, nel termine di sessanta giorni
  - C. una somma pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole, al doppio del minimo della sanzione prevista per la violazione commessa, nel termine di trenta giorni
  - D. una somma pari al quarto del minimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, nel termine di trenta giorni
- 18. 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:**
- A. il dirigente
  - B. il preposto
  - C. il responsabile dei lavori
  - D. il datore di lavoro delegato

- 19. Una specifica tecnica, approvata e pubblicata da un'organizzazione internazionale, da un organismo europeo o da un organismo nazionale di normalizzazione, la cui osservanza non sia obbligatoria, è:**
- A. un'attività di prevenzione atta ad evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno
  - B. una linea guida
  - C. una buona prassi
  - D. una norma tecnica
- 20. 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
- 21. In relazione all'attività di movimentazione manuale dei carichi le norme tecniche di riferimento per le attività di traino e spinta dei carichi sono:**
- A. le norme della serie ISO n. 11228, parte 1
  - B. le norme della serie ISO n. 11228, parte 2 e parte 3
  - C. le norme della serie ISO n. 11228, parte 2
  - D. le norme della serie ISO n. 11228, parte 3
- 22. A norma di quanto dispone l'art. 6 del Decreto Legislativo n. 193/2007, salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo, è punito:**
- A. con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a 18.000 euro per ogni lotto di carne non bollato
  - B. con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 13.000 a 38.000 euro per ogni lotto di carne non bollato
  - C. con l'arresto da tre mesi a cinque mesi o con l'ammenda fino a euro 50.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere
  - D. con l'arresto da sei mesi a nove mesi o con l'ammenda fino a euro 80.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere
- 23. Per il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività corrisponde a:**
- A. verifica
  - B. sorveglianza
  - C. monitoraggio
  - D. ispezione
- 24. Qual è la normativa che ha abrogato il Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari?**
- A. Regolamento (CE) n. 834/2007 del Parlamento Europeo
  - B. Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo
  - C. Regolamento (CE) n. 853/2004 Parlamento Europeo
  - D. Regolamento (CE) n. 854/2004 Parlamento Europeo
- 25. Il Regolamento (CE) n. 834/2007 del Parlamento Europeo, riguarda?**
- A. La produzione e l'etichettatura dei prodotti di origine animale
  - B. La produzione e l'etichettatura dei prodotti ittici
  - C. La produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
  - D. La produzione e l'etichettatura dei prodotti lattiero caseari
- 26. Quale dei seguenti requisiti, riferiti alla temperatura, deve essere garantito dagli operatori del settore alimentare durante le operazioni di sezionamento e di disosso delle carni di pollame Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo?**
- A. Temperatura delle carni non oltre i 5°C, mantenendo la temperatura ambiente a 14°C
  - B. Temperatura delle carni non oltre i 4°C, mantenendo la temperatura ambiente a 12°C
  - C. Temperatura delle carni non oltre i 7°C, mantenendo la temperatura ambiente a 16°C
  - D. Temperatura delle carni non oltre i 9°C, mantenendo la temperatura ambiente a 13°C

**27. Secondo l'art. 3 del Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo, che cosa s'intende per "Legislazione alimentare"?**

- A. Le leggi, riguardanti gli alimenti di origine vegetale in generale, sia nella Comunità che a livello nazionale
- B. Le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti, in particolare sia nella Comunità che a livello nazionale
- C. Le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti, in particolare a livello nazionale
- D. Le leggi, riguardanti gli alimenti di origine vegetale in generale, nella Comunità

**28. Quale forma è prescritta per il marchio di identificazione di uno stabilimento situato nella Comunità Europea, per la produzione di prodotti di origine animale?**

- A. Ovale
- B. Quadrata
- C. Romboideale
- D. Rettangolare

**29. Quale delle seguenti normative relative all'etichettatura, riguarda le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine?**

- A. Regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013
- B. Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento Europeo
- C. Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109
- D. Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo

**30. 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



