

# QUESTIONARIO

# 3

Azienda Sanitaria Locale di Vercelli

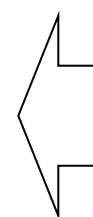
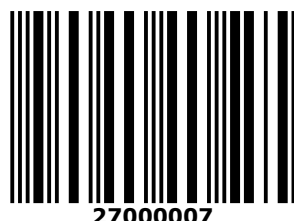
- PROVA SCRITTA -

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 27000007

- 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. Per esercitare l'attività di tatuaggio, piercing o trucco permanente è necessario:**
- A. nominare un consulente esterno
  - B. nominare un direttore sanitario dello studio utilizzato per l'attività
  - C. essere in possesso del diploma da estetista
  - D. avere frequentato un corso di formazione con esame finale sui rischi sanitari inerenti tali attività, rilasciato da un ente accreditato
- 12. A norma di quanto prevede Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo, per quali alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti?**
- A. Per gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, anche se siano stati aggiunti altri ingredienti
  - B. Per i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati anche se siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte
  - C. Per gli alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento sia identica alla denominazione dell'ingrediente oppure consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente
  - D. Per gli ortofrutticicoli freschi, comprese le patate anche se sbucciati o tagliati
- 13. Per il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo, cosa s'intende per "verifica"?**
- A. Il controllo dell'ottemperanza a requisiti specifici
  - 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 dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari
  - D. Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi a requisiti specifici
- 14. Ai fini del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo, che cosa s'intende per "Autorità competente"?**
- A. L'Autorità delegata ad effettuare controlli specifici in determinati settori
  - B. 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
  - C. L'Autorità in generale che effettua un controllo, mediante esame e presentazione di prove obiettive
  - D. L'Autorità che sia stata delegata come responsabile per effettuare controlli veterinari
- 15. Ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo, cosa si intende per "controllo ufficiale"?**
- A. Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità competente per la verifica della conformità alla normativa esclusivamente in materia di salute e benessere degli animali
  - B. Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità competente per la verifica della conformità alla normativa per i soli prodotti alimentari
  - C. Il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici
  - D. Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- 16. Che cosa è il "rischio" secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo?**
- A. Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo
  - B. L'agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute
  - C. Presenza di un pericolo imminente
  - D. L'agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova
- 17. Ai fini del Regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni corrisponde:**
- A. alla "denominazione legale"
  - B. alla "denominazione usuale"
  - C. alla "denominazione descrittiva"
  - D. alla "leggibilità"

**18. Che cosa stabilisce il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo?**

- A. I principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare
- B. La tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati
- C. Le norme sull'igiene dei prodotti alimentari
- D. I controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali

**19. Il Regolamento n. (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo stabilisce che per evitare la contaminazione delle carni, gli operatori del settore alimentare devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura prevista non inferiore a:**

- A. 82 C°
- B. 70 C°
- C. 120 C°
- D. 50 C°

**20. I N.A.S. hanno la dipendenza funzionale:**

- A. dalle Regioni e dalle provincie
- B. dal Ministero dell'Interno
- C. dal Ministero della Salute
- D. dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione

**21. Non sono compresi nella definizione di "alimento" di cui all'art. 2 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo:**

- A. le gomme da masticare
- B. le bevande
- C. l'acqua
- D. i vegetali prima della raccolta

**22. Nei cantieri temporanei e mobili le aperture nei solai:**

- A. devono essere idoneamente segnalate
- B. devono essere circondate da normale parapetto e da tavola fermapiè
- C. devono essere coperte con tavolato anche non fissato
- D. devono essere coperte con tavolato anche non fissato ma con resistenza non inferiore a quella del piano di calpestio dei ponti di servizio

**23. La prevenzione terziaria in sanità è:**

- A. l'insieme degli interventi finalizzato a ridurre la probabilità che si verifichi un evento avverso non desiderato
- B. l'insieme delle azioni volte al controllo ed al contenimento degli esiti di una patologia
- C. la diagnosi precoce di malattie finalizzata ad ottenere la guarigione o comunque limitarne la progressione
- D. l'insieme delle azioni volte al miglioramento degli esiti di una patologia

**24. Il TLV-C (Threshold Limit Value-Ceiling) è:**

- A. la concentrazione degli inquinanti presenti nell'aria degli ambienti di lavoro che non può essere mai superata durante tutto il turno lavorativo
- B. la concentrazione degli inquinanti presenti nell'aria degli ambienti di lavoro che può essere superata per un periodo massimo di 15 minuti, e comunque per non più di 4 volte al giorno con intervalli di almeno 1 ora tra due esposizioni successive
- C. la concentrazione massima ammissibile degli inquinanti presenti nell'aria degli ambienti di lavoro
- D. la concentrazione massima ammissibile nei tessuti, nei secreti, nell'aria espirata del soggetto esposto agli agenti presenti nel luogo di lavoro

**25. Ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008 per lavoratore si intende:**

- A. persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, inclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari
- B. il socio lavoratore di cooperativa o di società, anche di fatto, che presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso
- C. l'allievo degli istituti di istruzione ed universitari e il partecipante ai corsi di formazione professionale nei quali non si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici, fisici e biologici
- D. i componenti dell'impresa familiare

**26. Quali sono gli Enti destinatari della notifica preliminare di cui all'articolo 99 del Decreto Legislativo n. 81/2008:**

- A. Azienda Unità Sanitaria Locale e Direzione Provinciale del Lavoro
- B. Azienda Unità Sanitaria Locale, Direzione Provinciale del Lavoro e I.N.A.I.L.
- C. Azienda Unità Sanitaria Locale, Direzione Provinciale del Lavoro e Prefetto, limitatamente ai lavori pubblici
- D. Azienda Unità Sanitaria Locale, Direzione Provinciale del Lavoro e Prefetto, limitatamente alle grandi opere private

**27. Nei cantieri le andatoie e le passerelle devono:**

- A. avere larghezza non minore di m 0,60, quando siano destinate soltanto al passaggio di lavoratori
- B. avere larghezza non minore di m 1,20, se destinate al trasporto di materiali
- C. avere pendenza non maggiore del 50 per cento
- D. tutte le risposte sono corrette

**28. Gli obblighi del datore di lavoro non delegabili sono:**

- A. la valutazione di tutti i rischi
- B. la valutazione di tutti i rischi e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi
- C. la valutazione di tutti i rischi e la nomina del medico competente
- D. la valutazione di tutti i rischi, la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi e la nomina del medico competente

**29. Il valore limite biologico del piombo e dei suoi composti ionici è:**

- A. 0,60 µg Pb/100 ml di sangue
- B. 6,0 µg Pb/100 ml di sangue
- C. 60 µg Pb/100 ml di sangue
- D. 60 µg Pb/100 ml di urina a fine turno

**30. Per pressione acustica di picco (ppeak) si intende:**

- A. il valore medio della pressione acustica istantanea ponderata in frequenza "A"
- B. il valore medio della pressione acustica istantanea ponderata in frequenza "C"
- C. il valore massimo della pressione acustica istantanea ponderata in frequenza "A"
- D. il valore massimo della pressione acustica istantanea ponderata in frequenza "C"



