

ATS VAL PADANA 20/07/2022

TECNICO DELLA PREVENZIONE

PROVA SCRITTA 1

1. L'attività focalizzata sull'adozione di interventi e comportamenti in grado di evitare o ridurre l'insorgenza e lo sviluppo di una malattia, selezionando e trattando le condizioni di rischio, è un intervento di:
 - a. Prevenzione primaria
 - b. Prevenzione secondaria
 - c. Prevenzione terziaria
2. Cosa si intende per prodotto cosmetico ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 1223/2009 DEL 30 novembre 2009:
 - a. qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano oppure sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivamente o prevalentemente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, proteggerli, mantenerli in buono stato o correggere gli odori corporei
 - b. un elemento chimico e i suoi composti, allo stato naturale od ottenuti per mezzo di un procedimento di fabbricazione, compresi gli additivi necessari a mantenerne la stabilità e le impurezze derivanti dal procedimento utilizzato, ma esclusi i solventi che possono essere separati senza compromettere la stabilità della sostanza o modificarne composizione;
 - c. una miscela o una soluzione composta di due o più sostanze;
3. 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. 35°C- 40°C
4. Una specifica norma tecnica, approvata e pubblicata da un'organizzazione internazionale, da un organismo europeo o da un organismo nazionale, 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 norma tecnica
5. Quali figure professionali sono necessarie per garantire l'igiene, la sicurezza e le funzionalità di una piscina?
 - a. Responsabile della piscina, responsabile degli impianti tecnologici, assistente bagnanti, addetto al primo soccorso
 - b. Titolare della piscina
 - c. Assistente bagnanti
6. Cos'è un pittogramma?
 - a. Un'unità di misura utilizzata nella valutazione del rischio chimico
 - b. Un'immagine che rappresenta una situazione o che prescrive un determinato comportamento, impiegata su un cartello o su una superficie luminosa
 - c. Un tipo di pittura o strato sottile con vernici a base acquosa
7. Il rischio di contrarre legionellosi è legato a:
 - a. Inalazione



- b. Ingestione
 - c. contatto dermico
8. Il consumatore finale per l'acquisto e il consumo di un alimento deve essere informato da parte dell'operatore addetto alla lavorazione, vendita e somministrazione:
- a. con apposita lista ingredienti per tutti gli alimenti
 - b. Solo per gli alimenti di importazione
 - c. solo per gli allergeni
9. In fase di trasporto, a seguito di campionamento, quale tra questi alimenti può essere trasportato non refrigerato?
- a. Latte fresco pastorizzato
 - b. Latte UHT
 - c. Gelato
10. Quali dei seguenti prelievi di alimenti devono essere eseguiti possibilmente in condizioni sterili?
- a. Radiometrico
 - b. Chimico
 - c. Microbiologico
11. Ai sensi del REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 in materia di controlli ufficiali, che cosa si intende per audit?
- a. un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi
 - b. Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità competente per la verifica della conformità di prodotti alimentari
 - c. L'esame di stabilimenti, animali e 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
12. La VIA (Valutazione di Impatto Ambientale) è un procedimento ambientale introdotto dal Decreto legislativo 152/2006 "Norme in materia Ambientale" al fine di valutare tutti gli impatti che un determinato progetto/opera può determinare sull'ambiente. Quali dei seguenti fattori è necessario considerare per la valutazione di tali impatti ambientali:
- a. effetti significativi, diretti e indiretti che la realizzazione e l'esercizio del progetto può procurare sulla popolazione e la salute umana;
 - b. effetti significativi diretti e indiretti che la realizzazione e l'esercizio del progetto può procurare sul territorio, sul suolo, sull'acqua, sull'aria e sul clima nonché sui beni materiali, sul patrimonio culturale, sul paesaggio, sulla biodiversità, con particolare attenzione alle specie e agli habitat protetti;
 - c. Gli effetti significativi diretti ed indiretti di cui ai punti a. e b. e le interazioni tra i fattori sopra elencati.
13. 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:
- a. Precauzione
 - b. Revisione
 - c. Valutazione



14. In caso di controllo ufficiale di un alimento presso una ditta di produzione il Tecnico della Prevenzione quante aliquote deve prelevare?

- a. cinque
- b. quattro
- c. una

15. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, il "datore di lavoro" è:

- a. la persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di potere gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa
- b. il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore, o comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa
- c. la persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di potere gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive ricevute organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa

16. Oltre quale distanza da un edificio la normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro considera obbligatori i parapetti interni su un ponteggio?

- a. Oltre i 10 cm
- b. Oltre i 15 cm
- c. Oltre i 20 cm

17. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, chi ha l'obbligo di redigere il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali?

- a. Il coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione
- b. Il coordinatore della sicurezza in fase di progettazione
- c. Il datore di lavoro committente

18. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, la formazione per un lavoratore deve essere effettuata:

- a. solo all'atto della costituzione del rapporto di lavoro
- b. in caso di accadimento di infortunio sul lavoro significativo
- c. all'atto della costituzione del rapporto di lavoro, in occasione del cambio di mansione o di trasferimento, in occasione dell'introduzione di nuove attrezzature, tecnologie, sostanze o miscele pericolose

19. La sigla REACH indica:

- a. Registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche
- b. Registrazione, esposizione, sicurezza delle sostanze chimiche
- c. Agenzia europea delle sostanze chimiche

20. L'altezza di un parapetto normale è, ai sensi dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/2008:

- a. 0,50 m

Handwritten signature and initials in black ink, located at the bottom right of the page.

- b. 1,00 m
- c. 1,50 m

21. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 quali tra i seguenti è la prima valutazione che il datore di lavoro deve compiere in merito alla scelta di un DPI?

- a. Aggiornare la scelta alla luce di variazioni significative negli elementi di valutazione
- b. Effettuare l'analisi e la valutazione dei rischi che non possono essere evitati con altri mezzi
- c. Valutare, sulla base delle informazioni e delle norme d'uso fornite dal fabbricante, le caratteristiche dei DPI disponibili sul mercato

22. Le verifiche di un impianto elettrico si dividono in:

- a. Periodiche e straordinarie
- b. Ordinarie ed eccezionali
- c. Annuali e straordinarie

23. L'idoneità tecnico-professionale è:

- a. Possesso del calcestruzzo necessario per la realizzazione dell'opera
- b. Possesso delle capacità organizzative, disponibilità di forza lavoro, macchine e attrezzature, in riferimento ai lavori da realizzare
- c. Possesso della regolarità contributiva e di personale per almeno il 20% a tempo indeterminato

24. Per contaminazione alimentare crociata si intende:

- a. Una contaminazione originata da stafilococchi Gram +
- b. Il trasferimento di batteri patogeni da un alimento ad un altro attraverso attrezzature ed utensili
- c. Il passaggio di microbi patogeni da animali vettori ad alimenti

25. In relazione al trasporto di animali

- a. Nessuno può fungere da trasportatore a meno che non trasporti animali all'interno della stessa regione
- b. Nessuno può fungere da trasportatore a meno che non detenga un'autorizzazione rilasciata da un'autorità competente
- c. Nessuno può fungere da trasportatore a meno che non detenga automezzi dotati di sistemi di ventilazione.

26. Gli operatori dei mangimi sono direttamente responsabili della sicurezza dei mangimi:

- a. mediante l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici
- b. mediante l'acquisto di mangimi provenienti da circuito biologico
- c. mediante l'effettuazione di controlli frequenti sul mangime somministrato

27. Tutti i cani presenti sul territorio regionale:

- a. devono essere identificati con collarino e relativa medaglietta e iscritti in anagrafe regionale degli animali d'affezione

Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, appearing to be initials or names.

- b. devono essere iscritti nell'anagrafe regionale degli animali d'affezione
- c. devono essere identificati con tatuaggio e iscritti in anagrafe regionale degli animali d'affezione

28. I medicinali veterinari sono utilizzati:

- a. conformemente alle disposizioni del proprietario degli animali
- b. conformemente ai termini dell'autorizzazione all'immissione in commercio.
- c. Conformemente alle necessità dell'animale

29. I controlli ufficiali degli alimenti per animali sono effettuati

- a. nell'interesse dell'allevatore e del produttore
- b. per verificare il valore energetico degli alimenti
- c. per verificare la salubrità, la sicurezza e la qualità degli stessi

30. Nel caso di accertata Non Conformità (N.C.) da parte dell'Autorità Competente in un'impresa del settore alimentare

- a. deve essere compilato un verbale di controllo dal quale risultino i criteri del controllo, le evidenze raccolte, le risultanze emerse, le conclusioni dell'accertamento e l'applicazione senza ritardo dei provvedimenti conseguenti.
- b. deve essere informata la popolazione del pericolo imminente
- c. deve essere condiviso con il responsabile della qualità il processo di risoluzione della N.C.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'G. Oliva', written in a cursive style.