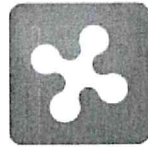


Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana



**Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la
copertura di n.20 posti, con rapporto di lavoro a
tempo pieno e indeterminato, nel profilo
professionale del ruolo sanitario - tecnico della
prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro -
area dei professionisti della salute e dei funzionari,
da assegnare ai servizi dell'ats della Citta'
Metropolitana di Milano**

PROVA SCRITTA 01

19/06/2023

PROVA SCRITTA NON SORTEGGIATA

Elise Maria Codino

ATS Milano Tecnico della Prevenzione SCRITTA_PROVA 01

Codice quesito A00001

Quale è la corretta definizione di datore di lavoro ai sensi del d.lgs. 81/08?

- A** Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore
- B** Soggetto che ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa
- C** Entrambe le risposte precedenti A-B
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito A00002

Quali sono i compiti del Servizio Prevenzione e Protezione?

- A** Individuare e valutare i fattori di rischio, definire le misure preventive e protettive per la sicurezza e i sistemi di controllo di tali misure, elaborando le procedure di sicurezza per le varie attività aziendali e proponendo programmi di informazione e formazione dei lavoratori
- B** Partecipare alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, nonché alla riunione periodica, fornire ai lavoratori le informazioni necessarie
- C** Entrambe le risposte precedenti A-B
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito A00003

Quali sono i suoi compiti medico competente?

- A** Collabora con il datore di lavoro nella valutazione dei rischi aziendale, effettua la sorveglianza sanitaria dei lavoratori
- B** Collabora col datore di lavoro nella valutazione dei rischi aziendale, effettua la sorveglianza sanitaria dei lavoratori e svolge un sopralluogo agli ambienti di lavoro e partecipa alla riunione periodica sulla sicurezza
- C** Collabora con il datore di lavoro nella valutazione dei rischi aziendale, effettua la sorveglianza sanitaria dei lavoratori e partecipa alla riunione periodica sulla sicurezza
- D** Effettua la sorveglianza sanitaria dei lavoratori e partecipa alla riunione periodica sulla sicurezza

Codice quesito A00004

Quali sono i compiti che il Datore di Lavoro non può delegare?

- A** Solo designare il Rappresentante del Servizio Prevenzione e sicurezza
- B** Solo valutare tutti i rischi per la salute e sicurezza ed elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi
- C** Designare il Rappresentante del Servizio Prevenzione e sicurezza e valutare tutti i rischi per la salute e sicurezza ed elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito A00005

Quali caratteristiche deve avere una delega di funzioni per essere valida?

- A** Deve essere un atto scritto con data certa, nel quale vengono attribuiti al soggetto delegato tutti i poteri di organizzazione gestione e controllo e l'autonomia di spesa
- B** Il soggetto delegato deve possedere requisiti di professionalità ed esperienza necessari e deve accettare per iscritto la delega dandone adeguata pubblicità
- C** Entrambe le risposte precedenti A-B
- D** Nessuna delle risposte precedenti in quanto tali poteri sono già impliciti nelle attribuzioni aziendali

Codice quesito A00006

Cos'è un Piano Operativo per la Sicurezza?

- A** È la valutazione dei rischi dell'impresa affidataria
- B** È il documento, riferito al singolo cantiere interessato, che il datore di lavoro dell'impresa esecutrice ha l'obbligo di redigere, che contiene la valutazione dei rischi a cui sono esposti i lavoratori dell'impresa, le attività svolte, l'elenco attrezzature, misure di prevenzione e protezione, organigramma della sicurezza
- C** È un documento che esonera il committente delle opere
- D** È il fascicolo che attesta che l'opera è stata realizzata in conformità alla progettazione

Codice quesito A00007

Cos'è un Piano per la Sicurezza e il Coordinamento?

- A** Il PSC è un documento redatto dal Coordinatore per la sicurezza in fase progettuale ed esecutiva
- B** È una relazione che delinea le varie fasi operative di lavoro, individuando le situazioni da interferenza le relative misure di prevenzione e protezione
- C** Entrambe le risposte precedenti A-B
- D** È il POS dell'impresa esecutrice

Codice quesito A00008

Quali sono i contenuti minimi del PSC?

- A** Uguali a quelli previsti nel POS
- B** Descrizione dell'opera e del cantiere con i riferimenti dei responsabili di cantiere, corredata da una relazione analitica di valutazione dei rischi, con le misure e le procedure preventive e protettive (compresi i DPI)

C Misure di coordinamento collettivo (allestimento, uso di attrezzature, infrastrutture e servizi di protezione collettiva, servizio di pronto soccorso etc.)

D Entrambe le risposte di cui ai punti B-C

Codice quesito A00009

Cosa è un PIMUS e quando si utilizza?

A È un piano di coordinamento per cantieri con oltre 200 uomini/giorno

B È il piano di montaggio, uso e smontaggio dei ponteggi, che si redige prima dell'inizio dei lavori di montaggio dei ponteggi

C È un piano per ponteggi speciali

D È un piano che si utilizza per ponteggi privi di libretto ministeriale

Codice quesito A00010

Quali sono i poteri dell'Organo di Vigilanza quando verifica un piano di lavoro relativo ad una bonifica di amianto?

A Chiedere integrazioni al piano di lavoro, per chiedere all'impresa informazioni utili per la salute e la sicurezza dei lavoratori

B Emettere prescrizioni mirate ad imporre all'impresa esecutrice specifiche procedure di lavoro o particolari precauzioni per la salute e della sicurezza dei lavoratori

C Entrambe le risposte ai punti A-B precedenti

D Comunicare alla Regione che il piano non è idoneo

Codice quesito A00011

Cosa si intende per CONTAMINAZIONE CROCIATA o "Cross contamination"?

A La trasmissione di patogeni da alimenti di origine animale conservati a temperature controllate

B La trasmissione diretta o indiretta di microrganismi patogeni, sostanze chimiche e/o fisiche da alimenti contaminati ad altri

C La trasmissione di microrganismi tra sostanze che sono conservate in confezioni aperte

D Il contatto diretto tra sostanze contaminate e attrezzature utilizzate nella produzione o la trasformazione di un alimento

Codice quesito A00012

In quali modi viene favorita la contaminazione crociata?

A Con il contatto diretto o indiretto tra cibi cotti e cibi crudi

B Con l'utilizzo di attrezzature/utensili non differenziati per la manipolazione di cibi cotti e cibi crudi

C Con il mancato rispetto di procedure operative stabilite al fine di prevenire ogni tipo di contaminazione "microbica, chimica, fisica"

D Tutte le risposte precedenti

Codice quesito A00013

A quale temperatura può essere favorita la moltiplicazione microbica?

A > 65 °C

B < 65 °C

C Tra 30 °C e 40 °C

D < di 40 °C

Codice quesito A00014

La contaminazione crociata di un alimento può avvenire solo nelle fasi di preparazione

A Sì

B No, la contaminazione può avvenire anche nelle fasi di somministrazione

C No, la contaminazione può avvenire nelle fasi di preparazione, confezionamento e somministrazione al consumatore finale

D No, solo nelle fasi di somministrazione

Codice quesito A00015

La contaminazione crociata o "cross contaminacion" può essere di tipo microbiologico, chimico, fisico.

A VERO

B FALSO

C La contaminazione può essere solo di tipo microbiologico

D La contaminazione può essere solo di tipo Microbiologico e chimico

Codice quesito A00016

Su quanti principi è basato il sistema HACCP?

A 5

B 10

C 2

D 7

Codice quesito A00017

Cos'è il manuale di autocontrollo aziendale basato sui principi dell'HACCP?

A La predisposizione di procedure aziendali atte a garantire l'individuazione, la prevenzione e la gestione di ogni rischio derivante dai diversi cicli produttivi

- B** La registrazione di tutti i controlli effettuati dall'OSA per garantire l'igiene degli alimenti
- C** L'individuazione di tutti i CCP derivante dal ciclo produttivo
- D** La predisposizione di procedure aziendali atte a garantire la rintracciabilità di ogni prodotto alimentare

Codice quesito A00018

Cosa sono i CCP?

- A** Tutte le fasi previste da un ciclo produttivo in cui vi sia un probabile pericolo, che possono essere monitorate e controllate periodicamente allo scopo di eliminare o ridurre ad un limite accettabile i rischi di salubrità e sicurezza di un prodotto alimentare
- B** Sono tutti i punti critici che derivano da un ciclo produttivo che devono essere monitorati con cadenza annuale
- C** Sono i punti di controllo individuati dall'OSA nelle fasi di produzione di un alimento
- D** Tutte quelle fasi previste da un ciclo produttivo in cui vi sia un probabile pericolo che l'OSA deve individuare

Codice quesito A00019

L'obbligatorietà dell'applicazione del sistema HACCP è prevista dal:

- A** Reg. UE625/2017
- B** D.lgs. 150/2012 e smi
- C** Reg. CE 852/2004
- D** Reg. CE 852/2004 , 853/2004, 854/2004, 882/2004

Codice quesito A00020

A quale tipo di produzione si applica il Reg. CE 852/2004?

- A** Alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione
- B** Alle produzioni derivanti dalle Aziende Zootecniche produttrici di latte e derivati
- C** Alle aziende che si occupano della sola manipolazione e trasformazione dell'alimento anche di origine animale
- D** Alle Aziende che si occupano della sola produzione primaria

Codice quesito A00021

Quale disposizione nazionale prevede i requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi per le strutture sanitarie?

- A** D.P.R. 14 Gennaio 1997
- B** D.lgs. 81/08
- C** D.lgs. 101/2020
- D** D.P.R. 445/2000

Codice quesito A00022

L'attività lavorativa di uno studio medico, può essere svolta in locali interrati e seminterrati?

A Sì, previa valutazione da parte del Datore di Lavoro e Direttore Sanitario

B No, se i locali sono privi di finestre e corretti rapporti aero-illuminanti

C Sì, previa deroga esplicita richiesta all'azienda sanitaria territorialmente competente

D No, mai

Codice quesito A00023

Quale normativa definisce i criteri di progettazione, installazione e manutenzione degli impianti a gas per uso domestico?

A UNI CIG 7129

B UNI EN ISO 377

C CEI 64-8/7

D D.lgs. 81/08

Codice quesito A00024

Quale fra le seguenti è la definizione di disinfezione?

A Sono attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza

B Sono attività che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni

C Sono attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate

D Sono attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia

Codice quesito A00025

Secondo quanto stabilito dal D.lgs. 101/2020, per le pratiche condotte con attrezzature medico-radiologiche qual è il termine per la notifica preventiva?

A 10 giorni prima dell'utilizzo

B 30 giorni prima dell'utilizzo

C 60 giorni prima dell'utilizzo

D 90 giorni prima dell'utilizzo

Codice quesito A00026

Quali caratteristiche relative al gas radon sono vere?

- A** Il radon è un gas nobile radioattivo, inodore ed incolore, prodotto dal decadimento radioattivo del radio
- B** Il radon presente nell'aria interna degli edifici proviene principalmente dal suolo e, in misura minore, dai materiali di costruzione dell'edificio. L'acqua proveniente da pozzi può costituire un'ulteriore sorgente di radon
- C** La concentrazione di radon nell'aria interna agli edifici dipende principalmente dalle caratteristiche degli edifici, in particolare dall'interfaccia tra edificio e suolo
- D** Tutte le risposte sono vere

Codice quesito A00027

Qual è la normativa di riferimento per la produzione di cosmetici in Italia?

- A** Reg. CE 1223/2009
- B** Regolamento UE 2021/382
- C** Regolamento (UE) n. 1169/2011
- D** Reg. CE 1188/2015

Codice quesito A00028

Quale fra le seguenti è la corretta definizione di cosmetico?

- A** Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) oppure sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivamente o prevalentemente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, proteggerli, mantenerli in buono stato correggere gli odori corporei
- B** Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici interne ed esterne del corpo umano ad eccezione di denti e mucose della bocca
- C** Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) ad eccezione dei denti e delle mucose della bocca allo scopo esclusivamente
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito A00029

Secondo la norma tecnica UNI EN 556-1 per dichiarare un prodotto sterile si deve avere la probabilità che al massimo un prodotto non sia sterile su:

A 10.000

B 100.000

C 1.000.000

D 10.000.000

Codice quesito A00030

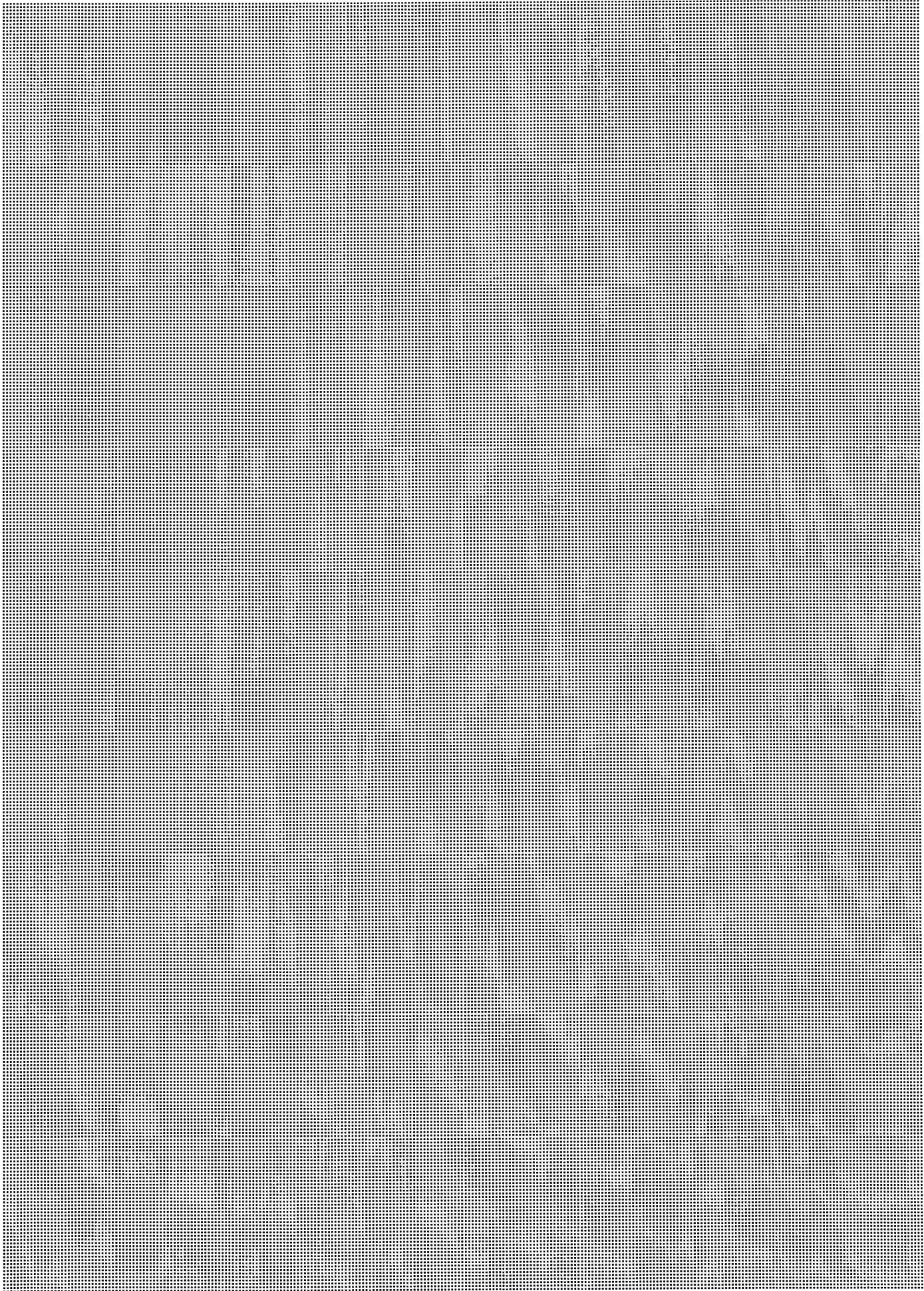
Qual è la legge che regola l'attività di estetista?

A Legge n. 1 del 4 Gennaio 1990

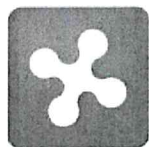
B Legge n. 122 del 5 Febbraio 1992

C Legge n. 138 del 12 Aprile 2010

D Nessuna delle altre alternative è corretta



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana



**Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la
copertura di n.20 posti, con rapporto di lavoro a
tempo pieno e indeterminato, nel profilo
professionale del ruolo sanitario - tecnico della
prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro -
area dei professionisti della salute e dei funzionari,
da assegnare ai servizi dell'ats della Citta'
Metropolitana di Milano**

PROVA SCRITTA 02

19/06/2023

PROVA SCRITTA NON SORTEGGIATA

Elixe Marie Colino

ATS Milano Tecnico della Prevenzione_SCRITTA_PROVA 02

Codice quesito B00001

La formazione e, ove previsto, l'addestramento specifico devono avvenire in occasione:

- A della costituzione del rapporto di lavoro o dell'inizio dell'utilizzazione qualora si tratti di somministrazione di lavoro
- B del trasferimento o cambiamento di mansioni
- C della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e miscele pericolose
- D tutte le risposte precedenti

Codice quesito B00002

In cosa consiste l'addestramento di un lavoratore?

- A L'addestramento consiste nella prova pratica, per l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale
- B l'addestramento consiste, nell'esercitazione applicata, per le procedure di lavoro in sicurezza
- C Entrambe le risposte di cui alle lettere A-B
- D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito B00003

Per quali categorie DPI è necessario l'addestramento specifico?

- A Per i DPI di terza categoria, che proteggono i lavoratori dai danni gravi o permanenti per la salute o dal rischio di morte
- B Per DPI di seconda e terza categoria
- C Per tutti i DPI indifferentemente
- D Per quelli previsti nella V.d.R.

Codice quesito B00004

Cosa s'intende per lavoro in quota?

- A Attività lavorativa svolta esclusivamente su fune
- B Attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da un'altezza superiore a due metri rispetto ad un piano stabile
- C Attività svolta esclusivamente con l'utilizzo di una gru
- D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito B00005

Quali sono gli obblighi dei lavoratori in materia di DPI?

- A Devono effettuare il programma di formazione e addestramento e utilizzano i DPI a loro disposizione conformemente all'informazione, alla formazione ricevute e all'addestramento espletato e provvedono alla cura dei DPI messi a loro disposizione e non vi apportano modifiche di propria iniziativa
- B Segnalano immediatamente al datore di lavoro o al dirigente o al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione
- C Nessuna delle altre alternative è corretta

D Entrambe le risposte di cui ai punti A-B

Codice quesito B00006

Quali requisiti deve avere un'impresa che effettua bonifiche amianto?

A Iscrizione all'albo dei gestori rifiuti Attività di bonifica cat. 10A e/o 10B

B Formazione e addestramento: operatori patentino di abilitazione per coordinatori e operatori addetti alla bonifica

C Sorveglianza sanitaria per i lavoratori

D Tutte le risposte precedenti

Codice quesito B00007

Come si chiama il Documento che il datore di lavoro deve redigere preventivamente alla bonifica amianto e quanti giorni prima della bonifica deve essere presentato all'organismo di vigilanza?

A Piano amianto da inviare all'organo di vigilanza 30 giorni prima dell'inizio dei lavori

B Piano di lavoro da inviare all'organo di vigilanza 30 giorni prima dell'inizio dei lavori

C Piano operativo di sicurezza da inviare all'organo di vigilanza 30 giorni prima dell'inizio dei lavori

D Piano sicurezza amianto da inviare all'organo di vigilanza prima dell'inizio dei lavori

Codice quesito B00008

Quando è obbligatorio redigere il PIMUS?

A Ponteggi metallici fissi (indipendentemente dalle dimensioni e dalla complessità del progetto)

B Ponteggi provvisori o impalcati costruiti con elementi di ponteggi metallici fissi

C Ponteggi realizzati con elementi in legno

D Tutte le risposte precedenti

Codice quesito B00009

Il medico competente, sulla base delle risultanze delle visite mediche, quali giudizi esprime in relazione alla mansione specifica?

A Solo idoneità; idoneità parziale

B Idoneità; idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni; inidoneità temporanea; inidoneità permanente

C Solo idoneità e inidoneità

D Solo idoneità permanente

Codice quesito B00010

Quale è la definizione di attrezzatura di lavoro?

A Qualsiasi pezzo meccanico, utilizzato in un processo produttivo

B Qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto, inteso come il complesso di macchine, attrezzature e componenti necessari all'attuazione di un processo produttivo, destinato ad essere usato durante il lavoro

C Qualsiasi macchina comprese quelle azionate con la forza umana

D Qualsiasi attrezzatura comprese quelle azionate con la forza umana

Codice quesito B00011

Il Reg CE 853/2004:

A stabilisce norme specifiche che gli OSA devono seguire

B stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari di origine animale

C stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale quali: carne, uova, prodotti della pesca e prodotti lattiero caseari; il regolamento integra quanto previsto dal Reg. CE 852/2004

D tutte le altre alternative sono corrette

Codice quesito B00012

Cosa si intende per tracciabilità?

A La registrazione di tutti i lotti delle materie prime utilizzate per la produzione di un alimento

B Il percorso di un alimento da valle a monte nella filiera alimentare

C Tutte le risposte sono corrette

D È un sistema di tracciamento, una procedura di registrazione uno strumento di controllo imposto a tutte le Aziende alimentari, mangimistiche o produttori MOCA che operano nel territorio europeo. Il sistema prevede il tracciamento del percorso produttivo di un alimento , da monte a valle in tutte le fasi della filiera

Codice quesito B00013

Cosa si intende per rintracciabilità?

A Processo atto a ricercare a ritroso un pericolo, un evento o un'azione prevista dall'art. 18 del Reg. CE 178/2002

B Tutte le risposte sono corrette

C L'individuazione anche a ritroso di ogni singola fase di produzione di un prodotto alimentare, di un mangime o di un MOCA

D Processo messo in atto dagli OSA che permette di risalire a ritroso a tutte le informazioni necessarie che sono intervenute nella produzione di un prodotto destinato a raggiungere il consumatore finale

Codice quesito B00014

Il Sistema RASFF è definito da quale Reg. Europeo?

A Dal Reg UE 625/2017

B Dal Reg. 852/2004 e dal Reg. CE 178/2002

C Dall'art. 50 del Reg. CE 178/2002

D Dall'art. 50 del Reg. CE 178/2002 e dal Reg. 1169/2011

Codice quesito B00015

Qual è l'apparato sanzionatorio previsto per le violazioni connesse alla mancata applicazione del Reg. CE 852/2002

A L'art. 24 del D.lgs. 150/2012

B L'art. 6 del D.lgs. 193/2007

C Il D.lgs. 231/2017

D Il D.lgs. 190/2006

Codice quesito B00016

Quale Regolamento comunitario definisce gli obblighi relativi alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori?

- A Il Reg. CE 1169/2011
- B Il Reg. UE 2017/625
- C Il Reg. CE 852/2004
- D Il REG. CE 178/2002

Codice quesito B00017

Il Reg. CE 1169/2011 definisce all'allegato II l'elenco degli allergeni. Quanti sono?

- A 12
- B 10
- C 5
- D 14

Codice quesito B00018

Come sono indicati gli allergeni in etichetta?

- A In ordine crescente
- B In ordine decrescente
- C Non devono essere evidenziati, basta che siano riportati in etichetta
- D In maniera evidenziata, attraverso un carattere diverso rispetto ai caratteri utilizzati per gli altri ingredienti

Codice quesito B00019

In quale ordine sono elencati gli ingredienti sulle etichette alimentari?

- A In ordine decrescente
- B In ordine crescente
- C In base a come decide l'OSA
- D In base alla forma fisica dell'alimento

Codice quesito B00020

I controlli Ufficiali svolti dalle Autorità competenti per garantire la sicurezza degli alimenti, dei mangimi, del benessere degli animali, della sanità delle piante e dei Prodotti Fitosanitari sono regolamentati da quale Reg. europeo?

- A Dal Reg. 882/2004
- B Dai Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004
- C Dal Reg. UE 625/2017
- D Dal Reg. CE 1169/2017

Codice quesito B00021

In un ambulatorio che esercita come unica specialità l'odontoiatria, chi può svolgere il ruolo di Direttore Sanitario?

- A Un medico chirurgo iscritto all'ordine dei Medici
- B Un odontoiatra iscritto all'ordine degli Odontoiatri

C Un odontoiatra iscritto all'ordine degli Odontoiatri relativo alla provincia in cui esercita l'attività

D Non è necessaria la nomina di un Direttore Sanitario per un ambulatorio di Odontoiatria

Codice quesito B00022

Secondo la legge 689/81 entro quanti giorni è consentito il pagamento in forma ridotta definito dall'articolo 16?

A 10 giorni

B 30 giorni

C 60 giorni

D 90 giorni

Codice quesito B00023

Per rilevare la contaminazione di legionella all'interno di un impianto idrico di un albergo, quale tipologia di campionamento devo utilizzare?

A Acqua di primo getto

B Acqua di ricircolo

C A e B sono corrette

D La normativa non prevede metodiche specifiche

Codice quesito B00024

Quali fra le seguenti tipologie di attività ha l'obbligo di redigere il progetto dell'impianto elettrico?

A Ambulatori medici

B Strutture con superfici superiori a 500 m²

C Alberghi

D Tutte le risposte sono vere

Codice quesito B00025

Le attività di parrucchieri, estetisti e tatuatori se non ubicate in seminterrato o interrato devono avere rapporti areo-illuminanti naturali?

A Sì

B No

C Solo i parrucchieri

D Solo i gli estetisti

Codice quesito B00026

Una struttura alberghiera con posti letto superiore a 25 ha l'obbligo del Certificato di prevenzione incendi?

A Sì, solo se di superficie superiore ai 500 mq

B Sì, sempre

C Sì, qualora abbia il servizio cucina

D No, non è necessario il CPI se non previa espressa richiesta da parte dei Vigili del Fuoco

Codice quesito B00027

Secondo la disciplina nazionale, la dotazione minima di ambienti per l'attività ambulatoriale?

A Sala per l'esecuzione delle prestazioni, spazi per attesa, accettazione ed attività amministrative, servizi igienici distinti per utenti e personale, spazio/locali per deposito di materiale pulito, spazio/locali per deposito di materiale sporco, spazi o armadi per deposito materiale d'uso, attrezzature, strumentazioni

B Sala per l'esecuzione delle prestazioni, spazi per attesa, accettazione ed attività amministrative, servizi igienici distinti per utenti e personale

C Sala per l'esecuzione delle prestazioni, spazi per attesa, accettazione ed attività amministrative, servizi igienici distinti per utenti e personale, sala/locale dedicato alle attività di sterilizzazione e sala dedicata per le apparecchiature di diagnostica per immagini

D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito B00028

Come vengono classificate le piscine?

A In base all'altezza, alla profondità ed alla qualità dell'acqua

B In base ai m³

C In base alla destinazione, alle caratteristiche strutturali ed ambientali ed al tipo di utilizzo

D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito B00029

Quale disciplina dal punto di vista normativo a livello nazionale regola gli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, manutenzione e vigilanza delle piscine a uso natatorio?

A Testo unico delle Leggi Sanitarie RD n. 1265 del 27 Luglio 1934

B Norma UNI 10637/2015

C Accordo Stato Regioni 16 Gennaio 2003

D D.lgs. 445/1997

Codice quesito B00030

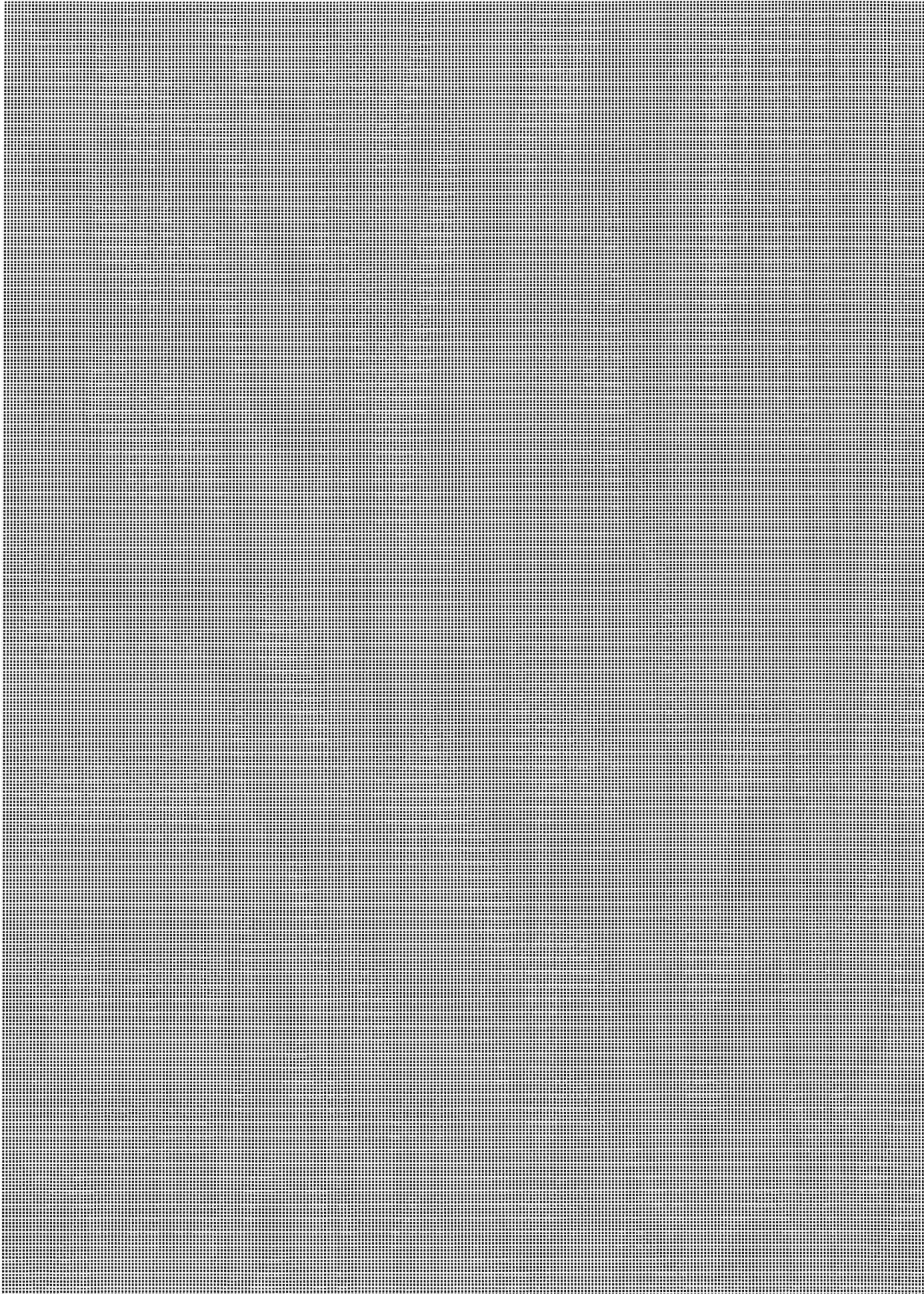
Quali dei seguenti fattori favoriscono la proliferazione di legionella negli impianti idrici?

A Estese reti di distribuzione, con punti di giunzione e rami morti

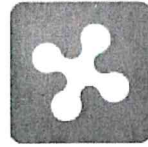
B Incrostazioni e depositi calcarei

C Usura dovuta alla corrosione e le ostruzioni nelle tubazioni idriche.

D Tutte le precedenti



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana



**Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la
copertura di n.20 posti, con rapporto di lavoro a
tempo pieno e indeterminato, nel profilo
professionale del ruolo sanitario - tecnico della
prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro -
area dei professionisti della salute e dei funzionari,
da assegnare ai servizi dell'ats della Citta'
Metropolitana di Milano**

PROVA SCRITTA 03

18/06/2023

PROVA SCRITTA SORTEGGIATA

Elise Lucie Colino

ATS Milano Tecnico della Prevenzione_SCRITTA_PROVA 03

Codice quesito C00001

Quale è la corretta definizione di datore di lavoro ai sensi del D.lgs. 81/08?

- A** Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore
- B** Soggetto che ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa
- C** Entrambe le risposte precedenti A-B
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00002

Quali sono i compiti del Servizio Prevenzione e Protezione?

- A** Individuare e valutare i fattori di rischio, definire le misure preventive e protettive per la sicurezza e i sistemi di controllo di tali misure, elaborando le procedure di sicurezza per le varie attività aziendali e proponendo programmi di informazione e formazione dei lavoratori
- B** Partecipare alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, nonché alla riunione periodica, fornire ai lavoratori le informazioni necessarie
- C** Entrambe le risposte precedenti A-B
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00003

Quali requisiti deve avere un'impresa che effettua bonifiche amianto?

- A** Iscrizione all'albo dei gestori rifiuti Attività di bonifica cat. 10A e/o 10B
- B** Formazione e addestramento: operatori patentino di abilitazione per coordinatori e operatori addetti alla bonifica
- C** Sorveglianza sanitaria per i lavoratori
- D** Tutte le risposte precedenti

Codice quesito C00004

Quali sono i compiti che il Datore di Lavoro non può delegare?

- A** Designare il Rappresentante del Servizio Prevenzione e sicurezza
- B** Valutare tutti i rischi per la salute e sicurezza ed elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi
- C** Designare il Rappresentante del Servizio Prevenzione e sicurezza e valutare tutti i rischi per la salute e sicurezza ed elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00005

Quali caratteristiche deve avere una delega di funzioni per essere valida?

A Deve essere un atto scritto con data certa, nel quale vengono attribuiti al soggetto delegato tutti i poteri di organizzazione gestione e controllo e l'autonomia di spesa

B Il soggetto delegato deve possedere requisiti di professionalità ed esperienza necessari e deve accettare per iscritto la delega dandone adeguata pubblicità

C Entrambe le risposte precedenti A-B

D Nessuna delle risposte precedenti in quanto tali poteri sono già impliciti nelle attribuzioni aziendali

Codice quesito C00006

La formazione e, ove previsto, l'addestramento specifico devono avvenire in occasione:

A della costituzione del rapporto di lavoro o dell'inizio dell'utilizzazione qualora si tratti di somministrazione di lavoro

B del trasferimento o cambiamento di mansioni

C della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e miscele pericolose

D tutte le risposte precedenti

Codice quesito C00007

In cosa consiste l'addestramento di un lavoratore?

A L'addestramento consiste nella prova pratica, per l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale

B L'addestramento consiste, nell'esercitazione applicata, per le procedure di lavoro in sicurezza

C Entrambe le risposte di cui alle lettere A-B

D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00008

Per quali categorie DPI è necessario l'addestramento specifico?

A Per i DPI di terza categoria, che proteggono i lavoratori dai danni gravi o permanenti per la salute o dal rischio di morte

B Per DPI di seconda e terza categoria

C Per tutti i DPI indifferentemente

D Per quelli previsti nella V.d.R.

Codice quesito C00009

Cosa s'intende per lavoro in quota?

A Attività lavorativa svolta esclusivamente su fune

B Attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da un'altezza superiore a due metri rispetto ad un piano stabile

C Attività svolta esclusivamente con l'utilizzo di una gru

D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00010

Quali sono gli obblighi dei lavoratori in materia di DPI?

A Devono effettuare il programma di formazione e addestramento e utilizzano i DPI a loro disposizione conformemente all'informazione, alla formazione ricevute e all'addestramento espletato e provvedono alla cura dei DPI messi a loro disposizione e non vi apportano modifiche di propria iniziativa

B Segnalano immediatamente al datore di lavoro o al dirigente o al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione

C Nessuna delle risposte precedenti

D Entrambe le risposte di cui ai punti A-B

Codice quesito C00011

Quali tipi di controlli ufficiali sono svolti dalle Autorità Competenti in materia di Igiene e sicurezza alimentare?

A Audit

B Ispezioni

C Campionamenti

D Tutte le precedenti

Codice quesito C00012

Il Reg. CE 1169/2011 definisce all'allegato II l'elenco degli allergeni. Quanti sono?

A 12

B 10

C 5

D 14

Codice quesito C00013

Come sono indicati gli allergeni in etichetta?

A In ordine crescente

B In ordine decrescente

C Non devono essere evidenziati, basta che siano riportati in etichetta

D In maniera evidenziata, attraverso un carattere diverso rispetto ai caratteri utilizzati per gli altri ingredienti

Codice quesito C00014

In quale ordine sono elencati gli ingredienti sulle etichette alimentari?

- A In ordine decrescente
- B In ordine crescente
- C In base a come decide l'OSA
- D In base alla forma fisica dell'alimento

Codice quesito C00015

I controlli Ufficiali svolti dalle Autorità competenti per garantire la sicurezza degli alimenti, dei mangimi, del benessere degli animali, della sanità delle piante e dei Prodotti Fitosanitari sono regolamentati da quale Reg. europeo?

- A Dal Reg. 882/2004
- B Dai Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004
- C Dal Reg. UE 625/2017
- D Dal Reg. CE 1169/2017

Codice quesito C00016

Su quanti principi è basato il sistema HACCP ?

- A 5
- B 10
- C 2
- D 7

Codice quesito C00017

Cos'è il manuale di autocontrollo aziendale basato sui principi dell'HACCP?

- A La predisposizione di procedure aziendali atte a garantire l'individuazione, la prevenzione e la gestione di ogni rischio derivante dai diversi cicli produttivi
- B La registrazione di tutti i controlli effettuati dall'OSA per garantire l'igiene degli alimenti
- C L'individuazione di tutti i CCP derivante dal ciclo produttivo
- D La predisposizione di procedure aziendali atte a garantire la rintracciabilità di ogni prodotto alimentare

Codice quesito C00018

Cosa sono i CCP?

- A Tutte le fasi previste da un ciclo produttivo in cui vi sia un probabile pericolo, che possono essere monitorate e controllate periodicamente allo scopo di eliminare o ridurre ad un limite accettabile i rischi di salubrità e sicurezza di un prodotto alimentare

- B** Sono tutti i punti critici che derivano da un ciclo produttivo che devono essere monitorati con cadenza annuale
- C** Sono i punti di controllo individuati dall'OSA nelle fasi di produzione di un alimento
- D** Tutte quelle fasi previste da un ciclo produttivo in cui vi sia un probabile pericolo che l'OSA deve individuare

Codice quesito C00019

L'obbligatorietà dell'applicazione del sistema HACCP è prevista:

- A** dal Reg. UE625/2017
- B** dal D.Lgs 150/2012 e smi
- C** dal Reg. CE 852/2004
- D** dai Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004

Codice quesito C00020

A quale tipo di produzione si applica il Reg. CE 852/2004?

- A** Alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione
- B** Alle produzioni derivanti dalle Aziende Zootecniche produttrici di latte e derivati
- C** Alle aziende che si occupano della sola manipolazione e trasformazione dell'alimento anche di origine animale
- D** Alle Aziende che si occupano della sola produzione primaria

Codice quesito C00021

Una struttura alberghiera con posti letto superiore a 25 ha l'obbligo del Certificato di prevenzione incendi?

- A** Sì, solo se di superficie superiore ai 500 mq
- B** Sì, sempre
- C** Sì, qualora abbia il servizio cucina
- D** No, non è necessario il CPI se non previa espressa richiesta da parte dei Vigili del Fuoco

Codice quesito C00022

Secondo la disciplina nazionale, la dotazione minima di ambienti per l'attività ambulatoriale?

- A** Sala per l'esecuzione delle prestazioni, spazi per attesa, accettazione ed attività amministrative, servizi igienici distinti per utenti e personale, spazio/locali per deposito di materiale pulito, spazio/locali per deposito di materiale sporco, spazi o armadi per deposito materiale d'uso, attrezzature, strumentazioni
- B** Sala per l'esecuzione delle prestazioni, spazi per attesa, accettazione ed attività amministrative, servizi igienici distinti per utenti e personale
- C** Sala per l'esecuzione delle prestazioni, spazi per attesa, accettazione ed attività amministrative, servizi igienici distinti per utenti e personale, sala/locale dedicato alle attività di sterilizzazione e sala dedicata per le apparecchiature di diagnostica per immagini
- D** Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00023

Come vengono classificate le piscine?

- A In base all'altezza, alla profondità ed alla qualità dell'acqua
- B In base ai m³
- C In base alla destinazione, alle caratteristiche strutturali ed ambientali ed al tipo di utilizzo
- D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00024

Quale disciplina dal punto di vista normativo a livello nazionale regola gli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, manutenzione e vigilanza delle piscine a uso natatorio?

- A Testo unico delle Leggi Sanitarie RD n. 1265 del 27 Luglio 1934
- B Norma UNI 10637/2015
- C Accordo Stato Regioni 16 Gennaio 2003
- D D.lgs. 445/1997

Codice quesito C00025

Quali dei seguenti fattori favoriscono la proliferazione di legionella negli impianti idrici?

- A Estese reti di distribuzione, con punti di giunzione e rami morti
- B Incrostazioni e depositi calcarei
- C Usura dovuta alla corrosione e le ostruzioni nelle tubazioni idriche
- D Tutte le precedenti

Codice quesito C00026

Quali caratteristiche relative al gas radon sono vere?

- A Il radon è un gas nobile radioattivo, inodore ed incolore, prodotto dal decadimento radioattivo del radio
- B Il radon presente nell'aria interna degli edifici proviene principalmente dal suolo e, in misura minore, dai materiali di costruzione dell'edificio. L'acqua proveniente da pozzi può costituire un'ulteriore sorgente di radon
- C La concentrazione di radon nell'aria interna agli edifici dipende principalmente dalle caratteristiche degli edifici, in particolare dall'interfaccia tra edificio e suolo
- D Tutte le risposte sono vere

Codice quesito C00027

Qual è la normativa di riferimento per la produzione di cosmetici in Italia?

- A Reg. CE 1223/2009

B Regolamento UE 2021/382

C Regolamento (UE) N. 1169/2011

D Reg. CE 1188/2015

Codice quesito C00028

Quale fra le seguenti è la corretta definizione di cosmetico?

A Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) 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 Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici interne ed esterne del corpo umano ad eccezione di denti e mucose della bocca

C Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) ad eccezione dei denti e delle mucose della bocca allo scopo esclusivamente

D Nessuna delle altre alternative è corretta

Codice quesito C00029

Secondo la norma tecnica UNI EN 556-1 per dichiarare un prodotto sterile si deve avere la probabilità che al massimo un prodotto non sia sterile su:

A 10.000

B 100.000

C 1.000.000

D 10.000.000

Codice quesito C00030

Qual è la legge che regola l'attività di estetista?

A Legge n. 1 del 4 Gennaio 1990

B Legge n. 122 del 5 Febbraio 1992

C Legge n. 138 del 12 Aprile 2010

D Nessuna delle altre alternative è corretta

