

NON ESTETISTA

ATS VAL PADANA 20/07/2022

TECNICO DELLA PREVENZIONE

PROVA SCRITTA 2

1. L'attività di estetista prevede l'utilizzo di apparecchiature elettromeccaniche. Quale tra le seguenti apparecchiature durante un sopralluogo di vigilanza deve essere rilevata come NON consentita:
 - a. Saune e bagno di vapore
 - b. Elettrostimolatore ad impulsi
 - c. Aspiratore e cannule per liposuzione

2. Negli impianti natatori il gestore/responsabile dell'attività deve redigere un documento di valutazione del rischio che definisca:
 - a. l'esecuzione dei controlli interni, nel rispetto delle procedure della qualità secondo i protocolli di autocontrollo, analisi dei potenziali pericoli igienico-sanitari per la piscina e ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività.
 - b. I controlli dei parametri dell'acqua di vasca, secondo la Norma UNI10637
 - c. la valutazione del rischio di annegamento.

3. Con il termine urban health si fa riferimento:
 - a. alla pianificazione urbanistica per la realizzazione di parchi e giardini
 - b. a un orientamento strategico che integra le azioni di tutela e promozione della salute nella progettazione territoriale, favorendo processi consapevoli e sostenibili di rigenerazione urbana;
 - c. alla progettazione di una casa con materiali sostenibili/ecologici/salutari

4. 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.

5. L'acronimo inglese REACH cosa identifica?
 - a. Registrazione, Valutazione, Autorizzazione e Restrizione delle sostanze chimiche
 - b. Ricognizione del rischio Idrogeologico
 - c. Registro degli Agenti Chimici a Rischio per l'Ambiente

6. 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



7. Quali dei seguenti prelievi di alimenti devono essere eseguiti possibilmente in condizioni sterili?
- Radiometrico
 - Chimico
 - Microbiologico
8. Il tecnico della prevenzione che sta campionando un prodotto di IV gamma sta effettuato un campione di:
- giocattoli per bambini
 - ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo
 - un prodotto cosmetico
9. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento confezionato quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:
- I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
 - Le condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego
 - dichiarazione nutrizionale (con valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale)
10. IL DECRETO LEGISLATIVO 31 DEL 2 FEBBRAIO 2001 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano e s.m.i., si applica:
- alle acque minerali naturali e medicinali riconosciute;
 - alle acque destinate esclusivamente a quegli usi per i quali la qualità delle stesse non ha ripercussioni, dirette od indirette, sulla salute dei consumatori interessati, individuate con decreto del Ministro della sanità;
 - alle acque destinate al consumo umano al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia;
11. La tutela del consumatore, in merito alla sicurezza alimentare, si basa sul sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) che applicano le aziende del settore alimentare: quali fra i seguenti fa parte dei sette principi che regolano l'HACCP?
- Determinazione delle procedure di verifica atte a valutare il corretto funzionamento del piano HACCP Analisi e identificazione dei pericoli e dei rischi associati a tutte le fasi di produzione alimentare
 - Applicazione di un sistema di gestione sistema di qualità secondo le norme ISO 9001
 - Applicazione delle BAT (Best Available Techniques) per la produzione di un alimento sicuro
12. Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare, al fine di verificare la corretta applicazione della legislazione comunitaria. Da quale organismo viene declinato?
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
 - Ministero della Salute
 - Ministero della Transizione Ecologica



13. 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:
- Prevenzione primaria
 - Prevenzione secondaria
 - Prevenzione terziaria
14. In una piscina coperta destinata ai bambini la temperatura dell'acqua di immissione in vasca deve essere compresa tra:
- 18°C -27 °C
 - 26°C -35° C
 - 35°C- 40°C
15. Cos'è un pittogramma?
- Un'unità di misura utilizzata nella valutazione del rischio chimico
 - Un'immagine che rappresenta una situazione o che prescrive un determinato comportamento, impiegata su un cartello o su una superficie luminosa
 - Un tipo di pittura o strato sottile con vernici a base acquosa
16. Il fascicolo tecnico dell'opera, secondo quanto prescritto dall'art. 91 del D.Lgs. 81/2008, è redatto da:
- Il committente
 - Il coordinatore per la sicurezza durante l'esecuzione
 - Il coordinatore per la sicurezza durante la progettazione
17. Il coordinatore per la sicurezza durante l'esecuzione dell'opera:
- Autorizza i sub-appalti
 - Coincide sempre con il Responsabile Unico del Procedimento (RUP)
 - Può assumere anche il ruolo di coordinatore per la sicurezza durante la progettazione
18. Secondo la normativa di cui al D.Lgs. 81/2008, ogni quanto è necessario l'aggiornamento della formazione per l'RLS?
- Ogni anno
 - Ogni cinque anni
 - La legislazione non prevede alcuna periodicità per l'aggiornamento
19. La notifica preliminare deve essere inviata:
- All'ASL, alla Direzione provinciale del lavoro e, solo per lavori pubblici, anche al Prefetto
 - All'ASL, alla Direzione provinciale del lavoro e al Prefetto
 - All'ASL, alla Direzione provinciale del lavoro e all'INAIL
20. Il regime sanzionatorio previsto dal D. Lgs. 758/94 prevede:



- a. L'accertamento dell'inadempienza, la prescrizione delle azioni per la regolarizzazione, il controllo dell'adempimento, la successiva sanzione amministrativa cui segue la chiusura del procedimento.
- b. La sanzione pecuniaria amministrativa immediata
- c. L'accertamento delle inadempienze e la prescrizione ad adempiere

21. In riferimento al microclima, uno dei parametri oggettivi misurabili è:

- a. Il rumore
- b. La velocità dell'aria
- c. La densità della nebbia

22. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, i locali chiusi sotterranei possono essere utilizzati come luoghi di lavoro?

- a. No, mai
- b. Sì, sempre
- c. Sì, con deroga

23. Le tipologie di amianto sono:

- a. Compatto e friabile
- b. Duro e morbido
- c. A filamento o a spirale

24. Gli animali custoditi nei fabbricati

- a. non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale
- b. devono essere esposti ad illuminazione artificiale per favorire la crescita ponderale
- c. devono poter sempre godere di spazi ventilati artificialmente

25. Per assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione:

- a. viene predisposto solo un piano annuale per l'attività specifica da parte di ogni ATS
- b. viene predisposto un piano a livello nazionale definito dal ministero della salute
- c. viene stabilita una frequenza minima per la verifica presso ogni impianto

26. I metodi di campionamento e di analisi, prova e diagnosi di laboratorio utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali sono

Two handwritten signatures in black ink are located at the bottom right of the page. The first signature is a stylized 'S' with a flourish. The second signature is more complex, appearing to be 'Ally' followed by a name that is partially obscured or less legible.

- a. conformi alle norme dell'Unione Europea che stabiliscono tali metodi o ai relativi criteri di efficienza.
- b. definiti da ogni singolo laboratorio di analisi accreditato
- c. definiti da ogni Autorità che effettua il controllo

27. Ai sensi del Reg. CE 2002/178 cosa si intende per rintracciabilità

- a. la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime
- b. l'insieme delle informazioni riportate in etichetta
- c. l'insieme delle informazioni fornite da un impianto relative alla produzione di un alimento

28. Nel caso vi siano informazioni relative all'esistenza di un rischio diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi,

- a. viene esposto un cartello nel punto vendita
- b. viene attivato un sistema di allarme rapido per la notificazione del rischio
- c. viene avvisato il ministero della salute del rischio imminente

29. 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

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.

