

ATS VAL PADANA – CONCORSO TECNICO DELLA PREVENZIONE
PROVA SCRITTA A

1) 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
- d. La persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all’art. 32 D.Lgs. 81/2008.

2) Secondo il disposto dell’art. 35 del D.Lgs. 81/2008, in una unità produttiva con meno di 15 lavoratori, la riunione periodica per la salute e sicurezza può essere richiesta da:

- a. Datore di lavoro
- b. RSPP
- c. Medico competente
- d. RLS

3) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, le funzioni di MC non possono essere svolte da:

- a. Un medico del lavoro, dipendente di una struttura pubblica assegnato agli uffici che svolgono attività di vigilanza
- b. Un medico del lavoro dipendente o collaboratore di una struttura esterna, pubblica o privata, convenzionata con l’imprenditore
- c. Un medico del lavoro libero professionista
- d. Un medico del lavoro dipendente del datore di lavoro

4) Secondo la normativa di cui al D.Lgs. 81/2008, ogni quanto è necessario l’aggiornamento della formazione per l’RLS?

- a. Ogni anno
- b. Ogni tre anni
- c. Ogni cinque anni
- d. La legislazione non prevede alcuna periodicità per l’aggiornamento

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

- a. No, mai
- b. No, per aziende con più di 5 lavoratori
- c. Sì, sempre
- d. Sì, con deroga



6) Ai sensi dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/2008, la temperatura in un luogo di lavoro deve essere:

- a. Adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro
- b. Sempre tra i 15 °C e i 30 °C
- c. Sempre tra i 25 °C e i 30 °C
- d. Sempre tra i 20 °C e i 30 °C

7) Quale tra i seguenti non è un DPI?

- a. Imbracatura di sicurezza
- b. Guanti
- c. Attrezzatura di protezione individuale proprie delle forze dell'ordine
- d. APVR

8) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, in mancanza di specifica indicazione da parte del fabbricante, funi e catene debbono essere controllate:

- a. Ogni mese
- b. Ogni due mesi
- c. Ogni tre mesi
- d. Ogni quattro mesi

9) Il coordinatore per la sicurezza durante l'esecuzione dell'opera:

- a. Autorizza i sub-appalti
- b. Coincide sempre con il Responsabile Unico del Procedimento (RUP)
- c. Può essere svolto dal datore di lavoro dell'impresa esecutrice presente in cantiere
- d. Può assumere anche il ruolo di coordinatore per la sicurezza durante la progettazione

10) Le classi di parapetti per la protezione dei bordi, secondo la norma UNI EN 13374:2013, sono:

- a. Quattro
- b. Cinque
- c. Due
- d. Tre

11) In base all'Allegato XXXIII del D.Lgs. 81/2008, quali sono gli elementi da considerare per la valutazione della movimentazione manuale dei carichi?

- a. Caratteristiche del carico, fattori individuali di rischio ed esigenze connesse all'attività
- b. Caratteristiche del carico, sforzo fisico richiesto, caratteristiche dell'ambiente di lavoro, esigenze connesse all'attività, fattori individuali e di rischio, situazione atmosferica interna o esterna
- c. Caratteristiche del carico, sforzo fisico richiesto, caratteristiche dell'ambiente di lavoro, esigenze connesse all'attività, fattori individuali e di rischio
- d. Caratteristiche del carico, attività di sollevamento, durata del periodo di riposo

12) Uno degli apparati direttamente coinvolti nell'uso dei videoterminali è:

- a. L'apparato renale
- b. L'apparato riproduttivo
- c. L'apparato cardiocircolatorio
- d. L'apparato muscolo-scheletrico

- 13) Tra le seguenti, quale è la professione in cui si riscontra un'esposizione alle vibrazioni al corpo interno?
- a. Operazioni di manutenzione boschiva
 - b. Operazioni con utilizzo di trattore
 - c. Operazioni di abbattimento alberi
 - d. Operazioni di sramatura di piante
- 14) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 il registro di esposizione agli agenti cancerogeni e mutageni deve essere curato da:
- a. Datore di lavoro
 - b. Medico competente
 - c. RSPP
 - d. RLS
- 15) 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
 - d. Registrazione, valutazione, autorizzazione delle sostanze chimiche
- 16) Il nuovo regolamento europeo sul controllo ufficiale degli alimenti è in vigore dal 14 dicembre 2019. Si tratta del:
- a. Regolamento (CE) n. 882/2004
 - b. Regolamento (UE) n. 625/2017
 - c. Regolamento (CE) n. 854/2004
 - d. Regolamento (UE) m. 652/2017
- 17) Secondo quanto disposto dal Reg. (CE) n. 178/2002, nella categoria di "alimento" rientrano:
- a. i mangimi
 - b. i residui e i contaminanti
 - c. le gomme da masticare
 - d. i vegetali prima della raccolta
- 18) Il commercio di sostanze alimentari nocive è punito
- a. dall'art. 440 del Codice penale
 - b. dall'art. 444 del Codice penale
 - c. dall'art. 442 del Codice penale
 - d. dall'art. 439 del Codice penale
- 19) I prodotti ortofrutticoli sono divisi in:
- a. cinque tipi
 - b. cinque classi
 - c. cinque categorie
 - d. cinque gamme
- 20) I funghi giudicati non commestibili



- a. sono restituiti al possessore, con l'impegno di distruggerli
- b. sono posti sotto sequestro amministrativo
- c. sono sottoposti a blocco ufficiale
- d. sono confiscati e distrutti

21) Secondo il Reg. (CE) n. 2073/2005, un criterio di sicurezza alimentare è:

- a. un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari
- b. un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita
- c. un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato
- d. un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile durante la produzione e il trasporto

22) Ai sensi del Reg. (CE) n. 2073/2005, le unità campionarie per la ricerca di Salmonella come criterio di sicurezza alimentare negli alimenti per lattanti sono:

- a. 20
- b. 25
- c. 30
- d. 40

23) L'aliquota per un prodotto ortofrutticolo di medie dimensioni (25-250 g/unità) per la ricerca di residui antiparassitari deve essere del peso di:

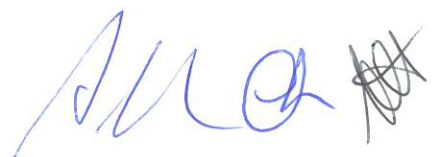
- a. 1 kg (con almeno 10 unità)
- b. 1 kg (con almeno 5 unità)
- c. 2 kg (con almeno 5 unità)
- d. 2 kg (con almeno 10 unità)

24) Per campioni destinati alla ricerca di Idrocarburi Policiclici Aromatici (I.P.A.) sono da evitare i contenitori in:

- a. cartone
- b. alluminio
- c. vetro
- d. plastica

25) Il Piano nazionale integrato dei controlli è suddiviso nelle seguenti macroaree:

- a. alimenti – mangimi – sanità animale – sanità delle piante – attività trasversali
- b. alimenti – mangimi – sanità animale – benessere animale
- c. alimenti e mangimi – sanità animale e benessere animale – fitosanitari
- d. alimenti – mangimi – sanità animale – benessere animale – ambiente – randagismo – sottoprodotti – zoonosi



- 26) Dopo la disinfezione il controllo microbiologico deve essere ripetuto
- a. Dopo 12 ore dalla disinfezione
 - b. Dopo 24 ore dalla disinfezione
 - c. Dopo 36 ore dalla disinfezione
 - d. Dopo 48 ore dalla disinfezione
- 27) Entro quanto tempo devono essere effettuate le analisi per un campione di Legionella?
- a. Entro 24 ore
 - b. Entro 48 ore
 - c. Entro tre giorni
 - d. Entro 4 giorni
- 28) La normativa relativa agli impianti ad uso natatorio per le acque di immissione in vasca ammette come valore di PH
- a. 6-7
 - b. 5,5-7,5
 - c. 6-7,5
 - d. 6,5-7,5
- 29) Per il campionamento di acqua destinata al consumo umano per analisi microbiologica, si utilizzano:
- a. Contenitori in vetro o plastica
 - b. Contenitori in vetro scuro o polietilene condizionati con cloro tiosolfato
 - c. Contenitori sterili in vetro o polietilene condizionati con sodio tiosolfato
 - d. Contenitori sterili in vetro o polietilene condizionati con tiosolfato di potassio
- 30) Il regolamento CE n. 1272/2008 nell'ambito del rischio chimico identifica l'acronimo C.L.P.
- a. Classificazione dei Polimeri
 - b. Classificazione, imballaggio ed etichettature delle sostanze e miscele chimiche
 - c. Classificazione Liquidi Pericolosi
 - d. Classificazione ed etichettatura sostanze chimiche

