

ATS VAL PADANA – CONCORSO TECNICO DELLA PREVENZIONE  
PROVA SCRITTA C

- 1) Ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/2008, l'elemento essenziale che un documento di valutazione dei rischi deve riportare è:
  - a. firma certa del datore di lavoro e del medico competente
  - b. data certa
  - c. data di costituzione dell'impresa
  - d. copertina
  
- 2) Gli spazi confinati sono classificati in:
  - a. Quattro classi
  - b. Cinque classi
  - c. Sei classi
  - d. Dieci classi
  
- 3) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 quali tra i seguenti è il primo passo del datore di lavoro in merito alla scelta di un DPI?
  - a. Aggiornare la scelta alla luce di variazioni significative negli elementi di valutazione
  - b. Individuare le caratteristiche dei DPI necessarie affinché questi siano adeguati ai rischi individuati
  - c. Effettuare l'analisi e la valutazione dei rischi che non possono essere evitati con altri mezzi
  - d. Valutare, sulla base delle informazioni e delle norme d'uso fornite dal fabbricante, le caratteristiche dei DPI disponibili sul mercato
  
- 4) Il fascicolo tecnico dell'opera, secondo quanto prescritto dall'art. 91 del D.Lgs. 81/2008, è redatto da:
  - a. Il committente
  - b. Il coordinatore per la sicurezza durante l'esecuzione
  - c. Il coordinatore per la sicurezza durante la progettazione
  - d. Il responsabile dei lavori
  
- 5) La notifica preliminare deve essere inviata:
  - a. Alla ASL, alla Direzione provinciale del lavoro e, solo per lavori pubblici, anche al Prefetto
  - b. Alla ASL, alla Direzione provinciale del lavoro e al Prefetto
  - c. Alla ASL, alla Direzione provinciale del lavoro e all'INAIL
  - d. Alla ASL e alla Direzione provinciale del lavoro
  
- 6) È possibile lo sbarco in quota con una piattaforma di lavoro mobile elevabile (PLE)?
  - a. Sì, sempre
  - b. Sì in casi eccezionali
  - c. No, per lavori di durata superiore a 15 giorni
  - d. No, mai
  
- 7) Il metodo MAPO viene applicato:
  - a. Nel comparto edilizia
  - b. Nel comparto metalmeccanica
  - c. Nel comparto logistica
  - d. Nel comparto sanità



- 8) L'ipoacusia da rumore è una patologia:
- Acuta
  - Reversibile
  - Bilaterale ed irreversibile
  - Unilaterale
- 9) In riferimento al microclima, uno dei parametri oggettivi misurabili è:
- Il rumore
  - L'emissione in atmosfera
  - La velocità dell'aria
  - La densità della nebbia
- 10) Secondo il Regolamento REACH, l'autorizzazione all'immissione sul mercato di una sostanza chimica è necessaria:
- Per sostanze con quantitativo superiore a 1 tonnellata
  - Per sostanze con quantitativo superiore a 10 tonnellate
  - Per sostanze ad elevata pericolosità
  - Per tutte le sostanze importate da Paesi extra-UE
- 11) Una fibra, per essere definita respirabile, quale lunghezza deve avere?
- Inferiore ai 5 micron
  - Inferiore ai 3 micron
  - Superiore ai 5 micron
  - Superiore ai 3 micron
- 12) Gli elementi che costituiscono il triangolo del fuoco sono:
- Comburente – combustibile
  - Sorgente d'innesco – combustibile
  - Sorgente d'innesco – comburente – combustibile
  - Sorgente d'innesco – combustibile - infiammabile
- 13) La sigla REI indica:
- La resistenza al fuoco
  - La resistenza alle piogge acide
  - La resistenza all'acqua
  - La resistenza alla corrente elettrica
- 14) Secondo le prescrizioni del D.Lgs. 758/1994, entro quanto tempo l'organo di vigilanza deve comunicare al Pubblico Ministero l'inadempimento alla prescrizione?
- Entro 30 giorni
  - Entro 60 giorni
  - Entro 90 giorni
  - Entro 120 giorni

Handwritten signature and initials in blue ink, consisting of a stylized name followed by a circular mark and a scribble.

15) Le indagini per infortuni sul lavoro e malattie professionali possono:

- a. Essere esclusivamente indagini di iniziativa
- b. Essere esclusivamente avviate sulla denuncia della parte offesa
- c. Essere indagini di iniziativa o su delega del pubblico ministero
- d. Essere esclusivamente indagini su delega del pubblico ministero

16) Una delle fasi dell'audit in un'impresa alimentare è:

- a. riesame della documentazione
- b. gestione delle manutenzioni delle attrezzature e degli impianti
- c. pulizia e disinfezione
- d. igiene e abbigliamento del personale

17) La differenza tra una frode commerciale e una frode sanitaria risiede:

- a. nella diversità tra le pene comminate
- b. nel conseguente danno alla salute del consumatore finale
- c. nel fatto che una frode commerciale è un illecito amministrativo, mentre una frode sanitaria è un reato
- d. nella discrezionalità dell'Autorità giudiziaria

18) Il prelievo di un campione unico e irripetibile è previsto:

- a. nel caso di segnalazione da parte dell'Autorità giudiziaria
- b. nel caso di disposizione del Medico dirigente
- c. nel caso non sia presente il produttore o il detentore della merce
- d. nel caso di quantità della matrice insufficiente a formare il numero di aliquote previste

19) Il riferimento normativo che disciplina il campionamento di alimenti per la ricerca di prodotti fitosanitari è:

- a. il D.M. 23 luglio 2003
- b. il D.M. 23 agosto 2003
- c. il D.M. 23 luglio 1993
- d. il D.M. 23 agosto 1993

20) Ai sensi del DPR 327/1980, un campione di cereali destinato alle analisi chimiche deve pesare almeno:

- a. 100 grammi
- b. 300 grammi
- c. 1000 grammi
- d. 500 grammi

21) La contaminazione di un alimento può avvenire:

- a. solo durante la preparazione dell'alimento
- b. durante la produzione, la preparazione e la manipolazione dell'alimento
- c. durante la produzione dell'alimento
- d. solo durante la manipolazione dell'alimento

22) In quale alimento è più probabile rinvenire il *Bacillus cereus*?

- a. conserva fatta in casa
- b. latte
- c. salume fresco
- d. frittelle di riso

23) Lo *Staphylococcus aureus* provoca:

- a. una infezione
- b. una tossinfezione
- c. una intossicazione cronica
- d. una intossicazione acuta

24) Ai sensi del D.Lgs. 31/2001, le acque destinate al consumo umano devono essere:

- a. incontaminate
- b. chiare e fresche
- c. salubri e pulite
- d. incontaminate e trasparenti

25) I valori di parametro per le acque fornite da una rete di distribuzione devono essere rispettati:

- a. nel punto di consegna e nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti utilizzati per il consumo umano
- b. nel punto in cui fuoriescono dalla cisterna
- c. nel punto in cui l'acqua viene imbottigliata e nelle confezioni in fase di commercializzazione
- d. nel punto di utilizzazione all'interno di un'impresa alimentare

26) La valutazione del rischio di legionella in una struttura turistico-ricettiva deve essere effettuata:

- a) almeno ogni sei mesi
- b) almeno ogni due anni
- c) almeno ogni tre anni
- d) almeno ogni quattro anni

27) Le condizioni in cui la *Legionella pneumophila* prolifera maggiormente sono

- a. tra i 25° C e i 45° C
- b. oltre i 60° C
- c. tra i 18° C e i 36° C
- d. in nessuno dei tre casi

28) Tra i correttori di Ph rientra anche

- a) sodio di idrossido
- b) ipoclorito di sodio
- c) cloruro ferrico
- d) ipoclorito di calcio

29) Le maggiori concentrazioni di radon si trovano

- a. nei piani bassi di un edificio
- b. nei piani alti di un edificio
- c. all'esterno di un edificio
- d. sul tetto di un edificio



30) Il Decreto legislativo 31 luglio 2020 n. 101 di Attuazione della direttiva 2013/59/Euratom, stabilisce norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione contro i pericoli derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti. Quali dei seguenti controlli sono posti in capo al SSN (Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria delle ATS):

- a) funzioni ispettive nell'ambito delle esposizioni mediche dei pazienti, della popolazione e le funzioni ispettive sulle pratiche che comportano utilizzo di apparecchi emittenti radiazioni ionizzanti a scopo medico.
- b) la sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti alle radiazioni ionizzanti, i quali sono sottoposti a visita medica a cura del medico autorizzato al fine di valutare la loro idoneità alla mansione specifica.
- c) La vigilanza per la tutela sanitaria della popolazione.
- d) Nessun controllo: le autorità competenti sono l'Agenzia Nazionale per la protezione dell'Ambiente e l'Ispettorato Nazionale del Lavoro.



