



Professioni & Concorsi

QUIZ e PROVE PRATICHE

A.G. Di Placido

Concorsi per

TECNICO DELLA PREVENZIONE

nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Quiz e tracce a risposta aperta
per tutte le fasi di selezione

III Edizione

Ampia raccolta
di **quesiti commentati**,
test ufficiali e **prove**
teorico-pratiche
per TPALL



IN OMAGGIO ESTENSIONI ONLINE

Software di
simulazione



EdiSES
edizioni

Concorsi per

TECNICO DELLA PREVENZIONE

nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Ampia raccolta di **quesiti commentati**,
test ufficiali e **prove teorico-pratiche**
per TPALL

Alfredo Gabriele Di Placido



Quiz e prove pratiche dei concorsi per Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Copyright © 2023, 2021, 2020, EdiSES edizioni S.r.l. – Napoli

9 8 7 6 5 4 3 2 1 0
2027 2026 2025 2024 2023

Le cifre sulla destra indicano il numero e l'anno dell'ultima ristampa effettuata

A norma di legge è vietata la riproduzione, anche parziale, del presente volume o di parte di esso con qualsiasi mezzo.

L'Editore

Autore:

Alfredo Gabriele Di Placido, tecnico della prevenzione dal 2014, ha conseguito la laurea magistrale presso l'Università degli Studi del Molise. Dal 2018 lavora nel settore della salute e sicurezza sul lavoro.

Cover Design and Front Cover Illustration: Digital Followers Srl

Progetto grafico: ProMedia Studio di A. Leano – Napoli

Fotocomposizione: EdiSES edizioni S.r.l.

Stampato presso: PrintSprint S.r.l. – Napoli

per conto della EdiSES edizioni S.r.l. – Piazza Dante, 89 – Napoli

ISBN 978 88 3622 888 1

www.edises.it
assistenza.edises.it

I curatori, l'editore e tutti coloro in qualche modo coinvolti nella preparazione o pubblicazione di quest'opera hanno posto il massimo impegno per garantire che le informazioni ivi contenute siano corrette, compatibilmente con le conoscenze disponibili al momento della stampa; essi, tuttavia, non possono essere ritenuti responsabili dei risultati dell'utilizzo di tali informazioni e restano a disposizione per integrare la citazione delle fonti, qualora incompleta o imprecisa.

Realizzare un libro è un'operazione complessa e, nonostante la cura e l'attenzione poste dagli autori e da tutti gli addetti coinvolti nella lavorazione dei testi, l'esperienza ci insegna che è praticamente impossibile pubblicare un volume privo di imprecisioni. Saremo grati ai lettori che vorranno inviarci le loro segnalazioni e/o suggerimenti migliorativi sulla piattaforma *assistenza.edises.it*

Premessa

In linea generale può osservarsi come i settori professionali in cui il Tecnico della prevenzione si trova ad operare siano i più svariati, in quanto le sue competenze spaziano in relazione a quelli che sono gli ambiti di vita e di lavoro (sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e igiene sul lavoro, igiene e sanità pubblica, igiene ambientale). L'obiettivo del profilo è dunque rivolto alla individuazione e alla riduzione dei fattori di rischio per la salute, attraverso l'attuazione di interventi di prevenzione primaria.

La professione è disciplinata dal D.M. 17 gennaio 1997, n. 58.

Per esercitarla, sia nel settore pubblico sia nel privato, è obbligatoria l'iscrizione all'Albo della professione sanitaria di Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (D.M. 13 marzo 2018). Ne è requisito il possesso della laurea triennale in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (classe di laurea L/SNT4).

I tecnici della prevenzione che operano all'interno di servizi con compiti ispettivi e di vigilanza sono, nei limiti delle proprie attribuzioni, ufficiali di polizia giudiziaria.

Con la definizione della nuova figura professionale ad opera del D.M. 58/1997 viene riconosciuto al Tecnico della prevenzione il ruolo di professionista sia all'interno del SSN che in regime libero-professionale.

Il presente volume, giunto alla **terza edizione**, aggiornato alle più recenti novità normative e notevolmente ampliato nei contenuti, ha l'obiettivo di fornire uno strumento utile e completo per affrontare il concorso pubblico che consente di accedere alla professione, analizzando, attraverso la predisposizione di appositi quesiti commentati, tutta la disciplina afferente alla categoria professionale in oggetto. Gli argomenti sono divisi per capitoli, i quali affrontano, con opportuni riferimenti normativi, i principali ambiti di competenza del Tecnico della prevenzione.

In particolare, il volume è così suddiviso:

- l'**introduzione** passa in rassegna i passaggi principali di un concorso pubblico, con particolare riguardo alla selezione del personale delle aziende sanitarie: dal bando, alla compilazione della domanda di iscrizione, fino alle prove;
- la **parte prima** è dedicata alla legislazione e all'organizzazione del Sistema sanitario, con la previsione di appositi quesiti, i quali trattano anche la figura e i compiti del Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;
- le **parti centrali** del libro (**seconda, terza e quarta**) si concentrano su una serie di quesiti a risposta multipla, suddivisi in base agli ambiti di operatività del Tecnico della prevenzione: igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (parte seconda), sicurezza e igiene degli alimenti (parte terza), igiene e sanità pubblica e ambientale (parte quarta). La **parte quinta** attiene alle competenze di base di informatica e di lingua straniera, oggetto di prove concorsuali.

Al termine di ogni capitolo sono riportate le soluzioni corredate da una spiegazione per la comprensione, lo studio e il ripasso degli argomenti;

- la **parte sesta** è costituita da una serie di tracce a risposta aperta per potersi esercitare sulle prove pratiche, che sono nella stragrande maggioranza dei casi a risposta aperta;
- le simulazioni delle prove scritte, che costituiscono la **parte settima**, sono quesiti estrapolati da concorsi già svolti;
- l'ultima parte fornisce un **quadro sinottico riassuntivo** dei riferimenti normativi divisi per ambiti.

Un ringraziamento al collega M.D.M. per le fotografie.

Un ringraziamento speciale a mia madre che mi ha sempre sostenuto e incoraggiato negli studi e alla quale dedico questo lavoro.

Infine ringrazio l'Editore per aver creduto in questo progetto e i suoi collaboratori per la competenza e la gentilezza.

Buon lavoro

L'Autore

Ulteriori materiali didattici sono disponibili nell'area riservata a cui si accede mediante la registrazione al sito *edises.it* secondo la procedura indicata nelle pagine iniziali del volume.

Altri aggiornamenti sulle procedure concorsuali saranno disponibili sui nostri profili social.

blog.edises.it
infoconcorsi.edises.it

Indice

Introduzione

Criteri per l'accesso alla professione di Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Capitolo 1 Selezione del personale delle aziende sanitarie

1.1	Concorsi pubblici	3
1.2	Concorsi pubblici per Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	3
1.2.1	Requisiti di ammissione	3
1.2.2	Bando di concorso	4
1.2.3	Domanda di ammissione	4
1.2.4	Prove concorsuali	5
1.2.5	Criteri di valutazione dei titoli	5
1.2.6	Prova scritta	6
1.2.7	Prova pratica	7
1.2.8	Prova orale	7
1.2.9	Valutazione delle prove d'esame e punteggi minimi	7
1.2.10	Formulazione della graduatoria	8
1.2.11	Adempimenti dei vincitori	8

Capitolo 2 Consigli utili per affrontare la prova scritta

2.1	Test a risposta multipla	9
2.2	Gestione del tempo	9
2.3	Consigli generali	10

Parte Prima

Tecnico della prevenzione e normativa sanitaria

Questionario 1	La figura e i compiti del Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	13
	<i>Risposte commentate</i>	19
Questionario 2	Legislazione e organizzazione del Sistema Sanitario Nazionale	29
	<i>Risposte commentate</i>	37

Questionario 3 Management sanitario	51
<i>Risposte commentate.</i>	64

Parte Seconda

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Questionario 1 Principi comuni	79
<i>Risposte commentate.</i>	89
Questionario 2 Luoghi di lavoro	110
<i>Risposte commentate.</i>	116
Questionario 3 Attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)	127
<i>Risposte commentate.</i>	134
Questionario 4 Cantieri temporanei o mobili	146
<i>Risposte commentate.</i>	152
Questionario 5 Ergonomia	162
<i>Risposte commentate.</i>	166
Questionario 6 Agenti fisici e agenti biologici	172
<i>Risposte commentate.</i>	178
Questionario 7 Sostanze pericolose	188
<i>Risposte commentate.</i>	194
Questionario 8 Vigilanza	206
<i>Risposte commentate.</i>	211

Parte Terza

Sicurezza e igiene degli alimenti

Questionario 1 Controlli ufficiali	221
<i>Risposte commentate.</i>	230
Questionario 2 Campionamenti	246
<i>Risposte commentate.</i>	250
Questionario 3 Requisiti igienico-sanitari	259
<i>Risposte commentate.</i>	266

Questionario 4 Igiene degli alimenti	277
<i>Risposte commentate.</i>	285
Questionario 5 Etichettatura e MOCA.....	300
<i>Risposte commentate.</i>	305
Questionario 6 Acque	313
<i>Risposte commentate.</i>	317
Questionario 7 Sanità animale	323
<i>Risposte commentate.</i>	326
Questionario 8 Mangimi	331
<i>Risposte commentate.</i>	337

Parte Quarta

Igiene e sanità pubblica e ambientale

Questionario 1 Malattie infettive.....	347
<i>Risposte commentate.</i>	352
Questionario 2 Legionella.....	359
<i>Risposte commentate.</i>	364
Questionario 3 Impianti natatori	372
<i>Risposte commentate.</i>	376
Questionario 4 Requisiti strutturali e igienico-sanitari	380
<i>Risposte commentate.</i>	387
Questionario 5 Prodotti cosmetici	404
<i>Risposte commentate.</i>	408
Questionario 6 Polizia mortuaria	414
<i>Risposte commentate.</i>	417
Questionario 7 Inquinamento acustico	422
<i>Risposte commentate.</i>	425
Questionario 8 Igiene ambientale	430
<i>Risposte commentate.</i>	441

Parte Quinta

Competenze informatiche e linguistiche

Questionario 1 Informatica	467
<i>Risposte commentate.</i>	480
Questionario 2 Lingua inglese	494
<i>Risposte commentate.</i>	502

Parte Sesta

Tracce a risposta aperta

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Traccia 1	Campionamento per la determinazione quantitativa della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor. Indicare il riferimento normativo e le procedure.	513
Traccia 2	Elencare i punti previsti in un piano di lavoro per bonifica da amianto . . .	514
Traccia 3	In un cantiere per la bonifica da amianto, il monitoraggio ambientale evidenzia una concentrazione di fibre aerodisperse all'esterno della zona di lavoro superiore al valore limite di 50 ff/l. Individuare le azioni da adottare .	515
Traccia 4	Indicare le procedure operative per la rimozione di coperture in cemento-amianto	516
Traccia 5	Indicare i criteri per la certificazione di restituibilità di ambienti bonificati da amianto	517
Traccia 6	Durante un sopralluogo presso un cantiere si è potuta constatare la presenza di due imprese edili e di un lavoratore autonomo. Le attrezzature di lavoro presenti sono una gru a torre ed una pompa per calcestruzzo. Quali documenti occorre richiedere all'atto dell'ispezione?	518
Traccia 7	Evidenziare le non conformità, se presenti, all'interno dell'immagine. . .	519
Traccia 8	Indicare il riferimento normativo e le fasi di una demolizione all'interno di un cantiere.	520
Traccia 9	Indicare le istruzioni di carattere tecnico per riconoscere un vero lavoratore autonomo in un cantiere	521
Traccia 10	Rilevare nelle immagini le mancanze rispettivamente nel Piano operativo di sicurezza semplificato e nel Piano di sicurezza e coordinamento semplificato	522
Traccia 11	In un'azienda metalmeccanica si riscontra la presenza di un macchinario privo di protezioni. Il datore di lavoro, interpellato, spiega che il macchinario gli è stato venduto dal fabbricante in tale stato. Indicare i riferimenti normativi e i provvedimenti conseguenti da adottare.	523
Traccia 12	Prolunghe applicate alle forche dei carrelli elevatori (bracci gru). Indicare i casi che possono presentarsi in sede di sopralluogo ispettivo	524

Traccia 13	Indicare gli elementi mancanti nel cartello relativo agli ambienti confinati o sospetti di inquinamento	525
Traccia 14	Verificare la conformità dell'attestato di formazione riportato ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e dell'Accordo Stato-Regioni 21 dicembre 2011.	526
Traccia 15	Un datore di lavoro si presenta presso gli uffici dell'Unità operativa di Prevenzione e Sicurezza negli ambienti di lavoro per chiedere se un suo dipendente, volontario della Croce Rossa, può essere esonerato dalla frequenza del corso degli addetti al primo soccorso	527
Traccia 16	Applicazione della normativa in materia di salute e sicurezza nei casi di tirocini formativi presso un lavoratore autonomo	527
Traccia 17	Ispezione presso un'azienda agricola. Elencare gli elementi da valutare per considerare conforme un trattore	529
Traccia 18	Durante un sopralluogo presso un'impresa di lavorazione del legno viene riscontrata l'assenza di protezioni ad una sega circolare fissa. Elencare le protezioni obbligatorie, i provvedimenti conseguenti ed eventuali altri elementi da valutare.	529
Traccia 19	In un'azienda si riscontra un aumento delle patologie da sovraccarico biomeccanico. Quali sono le informazioni da raccogliere per analizzare il problema?	530
Traccia 20	Valutare il rischio chimico in un impianto di verniciatura.	531
Traccia 21	Descrivere le caratteristiche degli impianti di ventilazione nelle industrie produttrici di sostanze inquinanti	532
Traccia 22	Descrivere la strategia di campionamento e l'esecuzione della misurazione per l'esposizione per inalazione degli agenti chimici	533
Traccia 23	Evidenziare le mancanze nella sezione 1 della scheda dati di sicurezza riportata.	534
Traccia 24	Elencare le strategie di misurazione per la valutazione del rischio rumore.	535
Traccia 25	Descrivere la Norma UNI ISO 45001:2018.	535
Traccia 26	Indicare gli elementi da valutare per un'eventuale responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle società anche prive di personalità giuridica	536
Traccia 27	Indicare in linea generale gli atti da compiere e i provvedimenti da adottare da parte di un Tecnico della prevenzione nell'immediatezza di un infortunio sul lavoro	537
Traccia 28	Abilitazione alla conduzione di generatori a vapore	539
Traccia 29	Indicare riferimento normativo e provvedimenti nel caso di gravi violazioni in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.	540

Igiene e sicurezza degli alimenti

Traccia 30	Campionamento per la ricerca di fitosanitari delle seguenti matrici: olive; mele; cavoli	542
Traccia 31	Effettuare un campionamento di <i>Mytilus galloprovincialis</i> in banchi di allevamento per la ricerca di " <i>escherichia coli</i> " e "salmonella"	542
Traccia 32	Eseguire un campionamento non distruttivo di carcasse di ungulati mediante l'impiego di tamponi secchi ed umidi	543
Traccia 33	Campionamento di utensili da tavola in plastica presso il produttore. Indicare anche gli elementi del verbale di prelevamento	544

Traccia 34	Piano Nazionale Residui. Indicare le modalità per il prelievo di urine, siero/plasma, tiroide, bulbo oculare e pelo.	545
Traccia 35	Piano Nazionale Residui. Indicare le modalità di prelievo di tessuto adiposo-muscolo-fegato-rene, latte, uova, miele, acqua di abbeverata, alimenti per animali e prodotti di acquacoltura	546
Traccia 36	Indicare gli elementi mancanti nella parte di verbale del Piano Nazionale Residui riportata	547
Traccia 37	Indicare le modalità di prelievo per matrici di origine non animale in riferimento alle radiazioni ionizzanti e specificare solamente il quantitativo per ogni aliquota da prelevare di matrice di origine animale	548
Traccia 38	Piano Nazionale Alimentazione Animale. Indicare le modalità di formazione dei campioni elementari	548
Traccia 39	Piano Nazionale Alimentazione Animale: mangimi solidi alla rinfusa per ricerca di sostanze/costituenti distribuiti in modo uniforme e non uniforme. Indicare il metodo per calcolare il numero di campioni elementari da prelevare	549
Traccia 40	Piano Nazionale Alimentazione Animale. Campionamento di mangimi in confezione per la ricerca di sostanze distribuite in modo uniforme e non uniforme	550
Traccia 41	Elencare i compiti di un Tecnico della prevenzione in caso di attivazione della procedura di ritiro di un prodotto alimentare non conforme	550
Traccia 42	Il risultato di un campionamento presso uno stabilimento di macellazione evidenzia la presenza di sostanze non consentite. Individuare gli atti conseguenti	551
Traccia 43	L'esito relativo ad un campione di latte crudo per il tenore di germi a 30° è superiore ai limiti fissati dalla normativa. Indicare le azioni che la ASL territorialmente competente deve intraprendere	552
Traccia 44	Indagine da effettuare in caso di superamento dei limiti massimi residui per le sostanze farmacologicamente attive autorizzate nei medicinali veterinari o come additivi per mangimi o i tenori massimi per i residui delle sostanze farmacologicamente attive derivanti dal <i>carry-over</i>	552
Traccia 45	Indicare le attribuzioni di competenza della ASL in tema di imprese d'acquacoltura. Elencare le misure indispensabili da adottare in caso di conferma della presenza di malattie non esotiche negli animali d'acquacoltura . . .	554
Traccia 46	Durante il sopralluogo presso un bar, viene accertata l'assenza di sistemi di rintracciabilità dei prodotti, della segnalazione degli allergeni nei prodotti somministrati e del piano di autocontrollo basato sul metodo HAC-CP. Elencare i riferimenti normativi violati e i provvedimenti conseguenti da adottare.	555
Traccia 47	Ispezione in un ristorante di sushi. Elementi da valutare in riferimento alla somministrazione di pesce crudo o praticamente crudo.	556
Traccia 48	Elencare i requisiti da valutare in una cucina durante un'ispezione igienico-sanitaria.	557
Traccia 49	Valutare l'etichetta riportata e segnalare le eventuali non conformità . . .	558
Traccia 50	Indicare gli elementi mancanti nella seguente etichetta di un'acqua minerale naturale.	559

Traccia 51	Campionamento di acque destinate al consumo umano per analisi chimiche e microbiologiche	560
Traccia 52	Descrivere gli obblighi generali per l'approccio alla sicurezza dell'acqua basato sul rischio.	562
Traccia 53	Indicare la denominazione comune alle seguenti sigle di additivi alimentari: E120; E160a; E160b; E172; E322; E410; E412; E466; E100-E180; E200; E202; E210-E213; E220-E228; E249-E252; E300-E302; E950-E962 . . .	562
Traccia 54	Gestione di un episodio tossinfettivo	563

Igiene e sanità pubblica e ambientale

Traccia 55	Descrivere il modello di Dahlgren e Whitehead	564
Traccia 56	Modalità di prelievo di un campione di acqua per la ricerca di legionella .	565
Traccia 57	Ispezione igienico-sanitaria di un impianto natatorio per nuoto e addestramento a nuoto	566
Traccia 58	Prelievo di prodotti cosmetici per analisi chimiche	567
Traccia 59	Indicare gli elementi essenziali in un verbale redatto per un inconveniente igienico-sanitario	568
Traccia 60	Elencare i requisiti minimi strutturali di un'attività per tatuaggi e piercing	568
Traccia 61	Indicare la procedura di sterilizzazione per strumenti riutilizzabili nelle attività di tatuaggi e piercing	569
Traccia 62	Legge n. 1/1990: indicare l'elenco degli apparecchi elettromeccanici per uso estetico.	569
Traccia 63	Indicare i requisiti minimi per un reparto di degenza di una struttura sanitaria	570
Traccia 64	Eseguire un rilievo fonometrico all'interno di un'abitazione e indicare gli elementi necessari in un rapporto finale	571
Traccia 65	Indicare le caratteristiche del Piano di risanamento acustico	572
Traccia 66	Effettuare un campionamento di acque di balneazione	573
Traccia 67	Campionamento della matrice suolo di siti contaminati	573
Traccia 68	Campionamento delle emissioni convogliate in atmosfera	574
Traccia 69	Modalità operativa di un controllo in azienda finalizzato alla verifica degli scarichi.	575
Traccia 70	Campionamento di rifiuti solidi.	575
Traccia 71	Valutazione della qualità dell'aria ambiente ed ubicazione delle stazioni di misurazione delle concentrazioni in aria ambiente.	577
Traccia 72	Elementi conoscitivi per l'elaborazione dei Piani di qualità dell'aria	578

Parte Settima

Simulazioni

Test 1	583
<i>Risposte corrette</i>	591
Test 2	592
<i>Risposte corrette</i>	601



Test 3	602
<i>Risposte corrette</i>	610
Test 4	611
<i>Risposte corrette</i>	619
Test 5	620
<i>Risposte corrette</i>	628
Test 6	629
<i>Risposte corrette</i>	636
Test 7	637
<i>Risposte corrette</i>	644
Test 8	645
<i>Risposte corrette</i>	651
Test 9	652
<i>Risposte corrette</i>	659
Test 10	660
<i>Risposte corrette</i>	669

Appendice

Quadro sinottico dei riferimenti normativi

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.	673
Sicurezza e igiene degli alimenti	675
Igiene e sanità pubblica e ambientale.	678

Questionario 1

Principi comuni

1.1 Le figure della sicurezza e i loro obblighi

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 all'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 del D.Lgs. 81/2008

2) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, gli obblighi non delegabili del datore di lavoro riguardano:

- A. l'organizzazione delle attività di formazione e l'addestramento e la nomina degli addetti alle emergenze

- B. la nomina del medico competente e la custodia delle cartelle sanitarie e di rischio
- C. la redazione del Piano di emergenza ed evacuazione ai sensi del D.M. 10 marzo 1998 e la predisposizione delle prove di evacuazione
- D. la valutazione dei rischi, la conseguente redazione del documento di valutazione dei rischi e la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi

3) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, fra le misure generali di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro non rientra:

- A. l'uso di segnali di avvertimento e di sicurezza
- B. l'utilizzo limitato degli agenti chimici, fisici e biologici
- C. la valutazione di tutti i rischi per la salute e la sicurezza
- D. la comunicazione all'INAIL degli infortuni comportanti astensione dal lavoro per più di un giorno

4) 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 la sicurezza può essere richiesta:

- A. dal datore di lavoro
- B. dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione
- C. del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- D. dal medico competente

5) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, in quale delle seguenti situazioni il datore di lavoro può ricoprire l'incarico di responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)?

- A. Azienda artigiana con 20 lavoratori
- B. Azienda della pesca con 30 lavoratori
- C. Azienda agricola con 40 lavoratori
- D. Azienda zootecnica con 50 lavoratori

6) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, il servizio di prevenzione e protezione deve essere obbligatoriamente interno in quale dei seguenti casi?

- A. Struttura di ricovero con 20 dipendenti
- B. Centrale termoelettrica con 20 dipendenti
- C. Azienda artigiana con 10 dipendenti
- D. Azienda agricola con 20 dipendenti

7) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, le funzioni di medico competente 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

8) Secondo il D.Lgs. 81/2008, il medico competente deve visitare gli ambienti di lavoro:

- A. ogni 6 mesi
- B. ogni 12 mesi
- C. ogni 18 mesi
- D. ogni 24 mesi

9) Una tipologia di visita medica che non rientra nell'ambito della sorveglianza sanitaria è quella fatta:

- A. in fase preassuntiva

- B. a richiesta del lavoratore
- C. alla cessazione del rapporto di lavoro
- D. per l'accertamento dello stato di gravidanza

10) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, il giudizio di idoneità viene inviato:

- A. alla ASL e all'INAIL
- B. al datore di lavoro e al medico competente
- C. al datore di lavoro e al lavoratore
- D. al datore di lavoro e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

11) In base all'art. 50 del D.Lgs. 81/2008, una delle attribuzioni poste a carico del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza è:

- A. fare ricorso alle autorità competenti se ritiene che le misure di prevenzione e protezione adottate dal datore di lavoro o dai dirigenti e i mezzi impiegati per attuarle non siano idonei a garantire la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- B. entro il primo trimestre dell'anno successivo a quello di riferimento, trasmettere ai servizi competenti le informazioni sulla sorveglianza sanitaria, evidenziando le differenze di genere sui dati collettivi aggregati sanitari e di rischio dei lavoratori sottoposti a sorveglianza sanitaria
- C. comunicare all'INAIL tutti gli infortuni sul lavoro comportanti astensione per più di una giornata
- D. non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di propria competenza ovvero che possano compromettere la sicurezza propria o altrui

12) In base a quale criterio varia il numero di RLS secondo la normativa vigente?

- A. In base ad un decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri (D.P.C.M.), promulgato annualmente

Questionario 3

Requisiti igienico-sanitari

1) Il Regolamento (CE) n. 852/2004 prescrive che i gabinetti:

- A. non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti
- B. possono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti, previa autorizzazione dell'Autorità competente
- C. devono essere obbligatoriamente divisi per sesso, a prescindere dal numero dei lavoratori
- D. devono essere obbligatoriamente dotati di un locale anti-bagno

2) In un'impresa alimentare è ammesso l'utilizzo di acqua non potabile?

- A. No, mai
- B. Sì, sempre
- C. Sì, per imprese con più di 15 lavoratori
- D. No, per imprese con più di 15 lavoratori

3) La materia prima in entrata deve essere:

- A. accettata in qualsiasi situazione
- B. controllata attraverso la documentazione di accompagnamento per verificare la rispondenza materia prima/documento
- C. campionata
- D. respinta nel caso di contaminazioni palesi o presunte

4) I canali di scarico, qualora siano totalmente o parzialmente scoperti, devono essere:

- A. progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita

- B. resi noti all'organo di vigilanza territorialmente competente
- C. progettati con copertura
- D. progettati da un architetto abilitato

5) I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere conservati nello stesso luogo di manipolazione degli alimenti?

- A. Sì, sempre
- B. No, mai
- C. Sì, con l'autorizzazione dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente
- D. No, nel caso in cui siano presenti prodotti contenenti candeggina

6) I soffitti e le strutture sopraelevate devono essere:

- A. costruite e predisposte in modo da evitare l'accumulo di sporcizia
- B. costruite in ogni caso secondo i criteri dettati dalla Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente
- C. costruite dopo consultazione col medico competente
- D. costruite in modo da poter contribuire allo sviluppo di condensa e muffa

7) Le finestre la cui apertura provochi contaminazioni:

- A. possono restare aperte se la stagione è fredda
- B. devono restare chiuse
- C. possono restare aperte se la stagione è calda
- D. devono essere controllate a vista

8) La pulizia di stomaci e intestini:

- A. può avvenire nello stesso locale della macellazione

- B. può avvenire nello stesso locale della macellazione, ma solo per animali di grossa taglia
- C. può avvenire nello stesso locale della macellazione, ma solo per animali di taglia piccola
- D. non può avvenire nello stesso locale della macellazione

9) La disinfezione degli attrezzi da lavoro deve avvenire a:

- A. 80°C
- B. 81°C
- C. 82°C
- D. 83°C

10) Carni confezionate e non confezionate possono essere immagazzinate:

- A. insieme nello stesso tempo
- B. insieme nello stesso spazio
- C. insieme, con alcune specifiche
- D. insieme

11) Gli animali sono abbattuti:

- A. previo stordimento
- B. sul luogo di arrivo
- C. sul luogo di partenza
- D. a discrezione del veterinario ufficiale

12) Le istruzioni per i dispositivi di immobilizzazione devono riportare fra l'altro:

- A. specie e categorie degli animali
- B. quantitativi e/o peso degli animali
- C. specie, categorie, quantitativi e/o peso degli animali
- D. specie, categorie, quantitativi e/o peso, età degli animali

13) Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009, i metodi previsti di abbattimento degli animali sono:

- A. 3
- B. 4
- C. 5
- D. 6

14) In un macello, suini e ovini devono procedere:

- A. in maniera sparsa
- B. uno accanto all'altro
- C. uno accanto all'altro, ad eccezione delle corsie che conducono ai dispositivi di immobilizzazione
- D. uno accanto all'altro, ad eccezione delle corsie che conducono alle stalle di sosta

15) Le registrazioni dei dispositivi elettrici per lo stordimento devono essere conservate per:

- A. 5 anni
- B. 3 anni
- C. 2 anni
- D. un anno

16) I suini, se non vengono scuoiati, devono essere:

- A. immediatamente refrigerati
- B. immediatamente privati delle setole
- C. immediatamente surgelati
- D. immediatamente sottoposti a cottura

17) Possono essere sottoposti a ulteriore trasformazione:

- A. stomachi e visceri
- B. tonsille
- C. visceri
- D. stomachi, visceri, teste e zampe

18) Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere:

- A. denunciata al Corpo forestale
- B. privata dello stomaco e dell'intestino dopo 2 ore
- C. privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile
- D. privata dello stomaco, dell'intestino e della testa

19) Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate devono:

- A. essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche

Risposte commentate al Questionario 4

Igiene degli alimenti

1) C. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, inserendosi nel “pacchetto igiene” della legislazione dell’Unione europea relativa ai prodotti alimentari del 2004.

Ai fini di detto Regolamento, in base all’Allegato I, si intendono per carni *«tutte le parti commestibili degli ungulati domestici, pollame, lagomorfi, selvaggina selvatica e di allevamento, selvaggina selvatica piccola e grossa»*. Le frattaglie, invece, sono *«le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri ed il sangue»*, mentre i visceri comprendono gli *«organi della cavità toracica, addominale, pelvica, nonché trachea ed esofago, ed il gozzo negli uccelli»*. Infine, le carni fresche sono definite come *«carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata»*.

2) D. In base all’Allegato I al Regolamento (CE) n. 853/2004, nella categoria dei lagomorfi rientrano le carni di conigli, lepri e roditori. Le carni di bovini, ovini, caprini, suini e dei solipedi domestici rientrano negli ungulati domestici.

3) A. Costituiscono prodotti a base di carne, secondo la definizione fornita nell’Allegato I al Regolamento (CE) n. 853/2004, *«i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche»*.

Le preparazioni di carne corrispondono alla definizione di *«carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito l’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche»*.

La carne separata meccanicamente è il *«prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa»*.

Le carni macinate sono *«carni disossate che sono state sottoposte a un’operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell’1% di sale»*.

4) B. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce le temperature massime di refrigerazione per le carni: per le carni in generale è di 7°C, per le frattaglie di 3°C, per il pollame di 4°C.

5) C. A seguito di una cattiva frollatura, derivante da vari tipi di cause (scarsa nutrizione dell’animale, maltrattamenti, lunghi viaggi, stress ecc.), le carni possono presentare difetti: possono essere DFD (*dark, firm, dry*), ovvero carni scure, compatte e asciutte nel caso in cui il pH resti troppo elevato (superiore a 6) rispetto ai valori ottimali per una corretta frollatura (5,2-5,3); oppure le carni possono essere PSE (*pale, soft, exudative*), ovvero carni pallide, soffici ed essudative, nel caso di un pH inferiore a 4,8, dunque troppo acido.

6) B. Il bollo sanitario è l'atto legale con cui si dichiara che le carni della carcassa appena esaminata sono commestibili e possono quindi essere destinate al consumo umano. La sua apposizione avviene subito dopo l'ispezione *post mortem*, che ha l'obiettivo di ricercare malattie di rilievo per la sanità pubblica, di individuare possibili contaminazioni accidentali o volontarie di sostanze non consentite o a livelli superiori a quelli ammessi dalla legge, nonché di verificare l'assenza di lesioni visibili.

7) A. I ciccioli sono i «*residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua*». Il grasso animale fuso è il «*grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano*», mentre la gelatina è definita come «*proteina naturale e solubile, gelificata o no, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali*».

Infine, il collagene è il «*prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini*», fabbricato secondo i pertinenti requisiti fissati dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

8) B. Il Regolamento (CE) n. 853/2004, all'Allegato III, Sezione II, Capitolo VII prevede che gli operatori del settore alimentare provvedano a che la carne di pollame trattata specificamente al fine di favorire la ritenzione idrica non sia immessa sul mercato come carne fresca ma come preparazioni a base di carne o utilizzata per produrre prodotti trasformati.

9) B. La trichinella è un parassita della muscolatura striata dei vertebrati, rinvenuto soprattutto nei suini e nei cinghiali. Il periodo di incubazione varia dagli 8-15 fino ai 45 giorni dall'ingestione, con una prima fase enterica della durata di 4-5 giorni, che provoca diarrea e dolori addominali, e poi una fase parenterale con febbre ed edema facciale.

10) C. Secondo lo schema del Ghigi (Alessandro Ghigi), le razze del pollame possono essere classificate in:

- *omeosome*, con aspetti fenotipici simili a quelli dei progenitori, uova a guscio bianco, impiumamento precoce, ottima attitudine a produrre uova, cresta e bargigli semplici e ben sviluppati, orecchi molto sviluppati e generalmente bianchi;
- *eterosome*: con fenotipo diverso dai progenitori, uova a guscio rosso, impiumamento tardivo, orecchi molto sviluppati e generalmente bianchi rossi, mole grossa e ridotta produzione di uova;
- *intermedie*, con caratteri intermedi fra le precedenti.

11) C. Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, si intende per frattaglie le carni fresche diverse da quelle della carcassa. Ne fanno parte l'encefalo, la lingua, i masseteri, il diaframma, gli organi della cavità toracica, la trachea, l'esofago, il sangue e le animelle. Per gli uccelli, rientra anche il gozzo.

Le frattaglie possono essere classificate in base alla colorazione:

- *frattaglie verdi*: derivanti dal tratto digerente e a contatto con mangime e fieno (esofago, prestomaci e stomaco, intestini, gozzo negli uccelli);
- *frattaglie rosse*: fegato, lingue, reni, cuore, milza, polmoni e sangue;
- *frattaglie bianche*: cervello, midollo spinale, testicoli, animelle e mammella.

12) B. Il batterio della salmonella (gram-negativo, mesofilo, mobile) può provocare tre patologie:

- *febbre tifoide/paratifoide*, con un periodo di incubazione di 7 giorni, dolori addominali, diarrea, roseole su petto e addome;

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Traccia 1

Campionamento per la determinazione quantitativa della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor. Indicare il riferimento normativo e le procedure.

Uno dei problemi legati alla definizione dei rischi da esposizione a fibre di amianto è quello, innanzitutto, di riuscire a effettuare una corretta valutazione della concentrazione del numero e del tipo di fibre presenti nell'atmosfera. Le fibre di amianto sono normalmente immesse nell'atmosfera o da manufatti deteriorati o durante attività lavorative o da interventi di bonifica.

La pericolosità dell'amianto è talmente elevata che è di fondamentale importanza avere metodiche e procedure corrette capaci di rilevare e conteggiare il numero di fibre presenti nell'atmosfera anche a bassissime concentrazioni e definire il reale rischio di esposizione e quindi le modalità di prevenzione.

La determinazione quantitativa della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse è disciplinata dall'Allegato II del D.M. 6 settembre 1994 (*"Normative e metodologie tecniche di applicazione dell'art. 6, comma 3, e dell'art. 12, comma 2, della legge 27 marzo 1992, n. 257, relativa alla cessazione dell'impiego dell'amianto"*).

Le metodologie sono due: *microscopia ottica* in contrasto di fase (MOCF) e la *microscopia elettronica* a scansione (SEM).

Le due metodiche possiedono caratteristiche peculiari, per cui, a seconda del tipo di informazioni che si vogliono ottenere, sarà più opportuno l'utilizzo dell'una o dell'altra tecnica, oppure di entrambe.

Per la *microscopia ottica* in contrasto di fase, questi gli elementi principali di cui tener conto:

- *filtri di prelievo*: esteri misti di cellulosa, da 25 mm di diametro grigliati, con porosità tra 0,8 e 1,2 micrometri (μm);
- *portafiltri*: metallici con estensione metallica oppure in materiale plastico conduttore;
- *supporto cellulosico*: su di esso deve essere posto il filtro di campionamento (pad);
- *pompa portatile a batteria*, portata sulla cintura o in una tasca del lavoratore. Il flusso deve essere esente da pulsazioni e la portata regolata inizialmente a $1 \text{ l/min} \pm 5\%$. Durante il campionamento la portata è mantenuta entro $\pm 10\%$ della portata iniziale;
- *flusso di prelievo*: il flusso può variare fra 1 l/min e 12 l/min , deve essere costante durante tutto il tempo di campionamento, controllato all'inizio e alla fine di ogni prelievo e mantenuto entro $\pm 10\%$;
- *volume da prelevare*: deve essere di almeno 480 litri o maggiore. Il campionamento dovrebbe assicurare almeno una densità di fibre sul filtro vicine alle 20 ff/mm^2 . Nel caso in cui il filtro di campionamento sia troppo carico di particolato si possono prelevare, in parallelo o in sequenza, due campioni di almeno 240 litri ciascuno;

- i *campioni* sono prelevati nella zona di respirazione dei singoli lavoratori, cioè entro una semisfera di 300 mm di raggio che si estende dinanzi alla faccia del lavoratore e misurata a partire dal punto di mezzo di una linea congiungente le sue orecchie.
- Per la *microscopia elettronica* a scansione (SEM) occorre, invece, aver riguardo a:
- *filtri di prelievo*: membrana in policarbonato da 0,8 μm di porosità, 25 mm di diametro;
 - *supporto cellulosico*: membrane in esteri misti di cellulosa (o nitrato) da 3-8 μm di porosità, 25 mm di diametro;
 - *portafiltri*: metallici con estensione metallica in materiale conduttivo o costruiti interamente in materiali conduttivi;
 - *flusso di prelievo*: il flusso deve essere tale da assicurare una velocità lineare sulla faccia esposta della membrana pari a 0,35 m/sec $\pm$ 10%. Con filtri o membrane aventi diametro 25 mm e diametro effettivo di prelievo compreso tra 20 e 22 mm, il flusso di prelievo deve essere compreso tra 6 e 9 l/min $\pm$ 10% e mantenuto costante durante il tempo di prelievo;
 - *volume di aria da prelevare*: il metodo prevede un volume minimo di campionamento pari a circa 3000 litri di un'area effettiva di circa 315 mm². Se non è possibile prelevare 3000 litri su di una stessa membrana, a causa dell'eccessiva perdita di carico o dell'eccessivo deposito di particelle, si possono prelevare due campioni da circa 1500 litri e quindi considerare i risultati analitici di questi sommandoli come se fossero riferiti ad un unico campione di 3000 litri;
 - *controllo filtri bianchi*: almeno due membrane per ogni scatola di filtri, o il 10% dei campioni prelevati. Per filtro bianco si intende una membrana che abbia seguito tutte le varie fasi del campionamento (montata nel portafiltro, portata sul luogo del prelievo, aperta per il tempo necessario al prelievo, ma senza far passare aria attraverso di essa) e quindi riportata, chiusa nei portafiltri, in laboratorio.

Traccia 2

Elencare i punti previsti in un piano di lavoro per bonifica da amianto.

Ai sensi dell'art. 256 del D.Lgs. 81/2008 (*"Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*), il datore di lavoro, prima dell'inizio dei lavori di demolizione o di rimozione dell'amianto o di materiali contenenti amianto da edifici, strutture, apparecchi e impianti, nonché dai mezzi di trasporto, deve predisporre un piano di lavoro il quale preveda le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e la protezione dell'ambiente esterno.

I contenuti di un piano di lavoro per bonifica da amianto sono riportati all'art. 256, co. 4, del D.Lgs. 81/2008, a termini del quale il piano deve prevedere e contenere informazioni sui seguenti punti:

- le misure di rimozione dell'amianto o di materiali contenenti amianto prima dell'applicazione delle tecniche di demolizione, a meno che tale rimozione non possa costituire per i lavoratori un rischio maggiore di quello rappresentato dal fatto che l'amianto o i materiali contenenti amianto vengano lasciati sul posto;

Test 7

1) Secondo le prescrizioni dell'Allegato IV del D.Lgs. 81/2008 una vasca contenente un liquido corrosivo deve essere:

- A. posta ad una distanza di almeno 2 m dalla postazione di lavoro
- B. realizzata con parapetto alto almeno 90 cm o con robusta copertura atta ad evitare di caderci dentro
- C. coperta con pellicola trasparente
- D. nessuna delle risposte è corretta

2) Quali macchine richiedono una speciale formazione ex art. 73 co. 5 del D.Lgs. 81/2008 e Accordo Conferenza Stato-Regioni 53/2012?

- A. Le macchine miscelatrici
- B. Le autogrù e le piattaforme sviluppabili
- C. Le macchine da cucina come l'affettatrice, il tritacarne etc.
- D. Nessuna delle risposte è corretta

3) Quali tipi di sanzioni sono previste dal D.Lgs. 81/2008?

- A. Ammenda, ammenda alternativa all'arresto, arresto
- B. Ammenda, ammenda alternativa all'arresto, arresto, sanzione amministrativa pecuniaria
- C. Ammenda alternativa all'arresto, arresto
- D. DASPO lavorativo: divieto di accesso alle attività lavorative

4) In materia di sequestri, quando è prevista l'applicazione dell'art. 321 del CPP?

- A. Quando sussiste il pericolo che la disponibilità di una cosa pertinente il reato possa prostrarne le conseguenze o agevolare la commissione di ulteriori reati

- B. Quando il prodotto è prossimo alla scadenza ed è ancora posto in vendita
- C. Esclusivamente su disposizione del responsabile del servizio ASL
- D. Quando il prodotto è ancora posto in vendita

5) Definizione di "lavoro in quota" per il D.Lgs. 81/2008:

- A. attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 m rispetto ad un piano stabile
- B. attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 4 m rispetto ad un piano stabile
- C. attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 4 m rispetto al piano di campagna
- D. nessuna delle risposte è corretta

6) La riunione periodica indetta dal datore di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 è obbligatoria:

- A. nelle aziende o unità produttive con più di 15 dipendenti almeno una volta all'anno
- B. ogni 3 anni nelle aziende o unità produttive con 5 dipendenti
- C. nelle aziende o unità produttive con 50 dipendenti una volta al mese
- D. nelle aziende o unità produttive con più di 15 dipendenti almeno una volta alla settimana

7) Ai sensi del Titolo IV del D.Lgs. 81/2008 il Piano di Sicurezza e Coordinamento (PSC):

- A. è redatto dal datore di lavoro commit-
tente per coordinare tutte le misure
contro le atmosfere esplosive, secon-
do quanto disposto dall'art. 292
- B. è redatto dal coordinatore per la pro-
gettazione, costituito da una relazio-
ne tecnica e prescrizioni correlate
alla complessità dell'opera
- C. è il documento che il datore di lavoro
dell'impresa esecutrice redige, in ri-
ferimento al singolo cantiere, ai sensi
dell'art. 17 co. 1
- D. è redatto in caso di presenza di agen-
ti fisici

8) In base all'art. 650 del Codice penale: "Chiunque non osserva un provvedimento legalmente dato dall'autorità per ragione di giustizia o di sicurezza pubblica o d'ordine pubblico o d'igiene, è punito, se il fatto non costituisce un più grave reato, con l'arresto fino a 3 mesi e con l'ammenda fino a 206 euro". L'affermazione corretta è:

- A. l'articolo descrive una fattispecie di delitto
- B. l'articolo descrive una fattispecie di illecito amministrativo
- C. l'articolo descrive una fattispecie di contravvenzione
- D. l'articolo descrive una fattispecie di illecito penale

9) Ai sensi dell'art. 13 della L. 689/1981, all'accertamento di una violazione amministrativa:

- A. possono procedere solo ufficiali e agenti di polizia giudiziaria
- B. possono procedere anche ufficiali e agenti di polizia giudiziaria
- C. non possono procedere ufficiali e agenti di polizia giudiziaria
- D. possono procedere esclusivamente gli agenti di polizia giudiziaria

10) Il datore di lavoro può esimersi dall'obbligo di vigilanza facendo ricor-

so all'istituto della delega di funzioni prevista dall'art. 16 del D.Lgs. 81/2008?

- A. Sì, se la delega rispetta i limiti e le condizioni stabilite dall'art. 16 del D.Lgs. 81/2008
- B. No, la delega di funzioni non esclude l'obbligo di vigilanza in capo al dato-
re di lavoro in ordine al corretto
espletamento da parte del delegato
delle funzioni trasferite
- C. Sì, se viene riportato nell'atto scritto
di delega avente data certa
- D. Sì, se il procedimento è notificato da
un notaio

11) In caso di accertamento soggetto al D.Lgs. 758/1994:

- A. viene erogata una prescrizione con
un termine temporale per l'adegua-
mento
- B. viene erogata automaticamente una
sanzione ridotta pari a $\frac{1}{4}$ di quella
massima
- C. viene interrotta l'azione penale perché
si va automaticamente in oblazione
- D. viene erogato automaticamente un
decreto penale di condanna

12) Il sequestro preventivo, di cui all'art. 321 del Codice di procedura penale:

- A. laddove eseguito d'iniziativa dalla
polizia giudiziaria non necessita di
convalida
- B. non può in alcun caso essere eseguito
dalla polizia giudiziaria
- C. deve essere convalidato dal direttore
generale dell'ASL
- D. può essere eseguito d'iniziativa dalla
polizia giudiziaria, ma deve essere
poi convalidato

**13) Durante un sopralluogo ispettivo in materia di sicurezza sul lavoro, il ri-
spetto di quale obbligo gravante sui la-
voratori autonomi viene verificato?**

- A. Che essi abbiano redatto il documen-
to di valutazione dei rischi



Concorsi per TECNICO DELLA PREVENZIONE nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Quiz e tracce a risposta aperta per tutte le fasi di selezione



Ampia raccolta di **quesiti commentati**, **tracce a risposta aperta** e **quiz tratti dalle prove ufficiali** di concorsi già svolti.

Giunto alla sua **terza edizione**, notevolmente arricchito nei contenuti e aggiornato alle più recenti novità normative, il testo passa in rassegna i principali campi di azione del TPALL e comprende:

- **Profilo professionale e normativa sanitaria:** figura e compiti del Tecnico della prevenzione, legislazione e organizzazione del Sistema sanitario nazionale, management sanitario;
- **Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro:** principi comuni, luoghi di lavoro, attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale, cantieri temporanei o mobili, ergonomia, agenti fisici e agenti biologici, sostanze pericolose, vigilanza;
- **Sicurezza e igiene degli alimenti:** controlli ufficiali, campionamenti, requisiti igienico-sanitari, igiene degli alimenti, etichettatura e MOCA, acque, sanità animale, mangimi;
- **Igiene e sanità pubblica e ambientale:** malattie infettive, legionella, impianti natatori, requisiti strutturali e igienico-sanitari, prodotti cosmetici, polizia mortuaria, inquinamento acustico, igiene ambientale;
- **Competenze informatiche e linguistiche:** conoscenze di base di informatica e lingua inglese;
- **Tracce a risposta aperta:** esercitazioni per la prova pratica;
- **Simulazioni:** quesiti estrapolati dalle prove ufficiali svolte in vari concorsi pubblici.



IN OMAGGIO
ESTENSIONI ONLINE

Software di
simulazione

Le **risorse di studio** gratuite sono accessibili per 18 mesi dalla propria area riservata, previa registrazione al sito **edises.it**. Il **software** consente di esercitarsi su un vastissimo database.



EdiSES
edizioni



blog.edises.it



infoconcorsi.edises.it



€ 34,00



ISBN 978-88-3622-888-1



9 788836 228881