

Professioni & Concorsi

A.G. Di Placido

**TEST
COMMENTATI**
II EDIZIONE

CONCORSI PER TECNICO DELLA PREVENZIONE

nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

**Ampia raccolta di quesiti commentati
per la preselezione e
prove teorico-pratiche
per TPALL**



**ESTENSIONI ONLINE
SOFTWARE DI SIMULAZIONE**



EdiSES
edizioni

Concorsi per TECNICO DELLA PREVENZIONE

nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Ampia raccolta di **quesiti commentati** per la
preselezione e **prove teorico-pratiche** per TPALL

Alfredo Gabriele Di Placido



Test dei concorsi per Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Copyright © 2021, 2020, EdiSES edizioni S.r.l. – Napoli

9 8 7 6 5 4 3 2 1 0
2025 2024 2023 2022 2021

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

Cover Design and Front Cover Illustration: Digital Followers Srl

Progetto grafico: ProMedia Studio di A. Leano – Napoli

Fotocomposizione: doma book di Massimo Di Grazia

Stampato presso: Vulcanica s.r.l. – Nola (NA)

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

ISBN 978 88 3622 197 4

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*



EdiSES

www.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 **seconda 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 tre prove;
- la **prima parte** 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, quarta e quinta**) 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 (parte quarta), igiene ambientale (parte quinta). La parte **sesta** 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 **settima parte** 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 l'**ottava parte**, 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 e anche ai colleghi A.B., M.M., F.M., G.S., L.R. per lo scambio di idee.

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:

facebook.com/infoconcorsi
blog.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	Modalità di svolgimento delle prove	9
2.3	Gestione del tempo	10
2.4	Consigli generali	11

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

	15
<i>Risposte commentate</i>	21

Questionario 2 Legislazione e organizzazione del Sistema Sanitario Nazionale

	31
<i>Risposte commentate</i>	47



Questionario 3 Management sanitario	75
<i>Risposte commentate.</i>	88

Parte Seconda

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Questionario 1 Principi comuni	103
<i>Risposte commentate.</i>	113
Questionario 2 Luoghi di lavoro	135
<i>Risposte commentate.</i>	141
Questionario 3 Attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)	153
<i>Risposte commentate.</i>	160
Questionario 4 Cantieri temporanei o mobili	173
<i>Risposte commentate.</i>	180
Questionario 5 Ergonomia	191
<i>Risposte commentate.</i>	195
Questionario 6 Agenti fisici e agenti biologici	201
<i>Risposte commentate.</i>	207
Questionario 7 Sostanze pericolose	217
<i>Risposte commentate.</i>	223
Questionario 8 Vigilanza	235
<i>Risposte commentate.</i>	240

Parte Terza

Sicurezza e igiene degli alimenti

Questionario 1 Controlli ufficiali	251
<i>Risposte commentate.</i>	259
Questionario 2 Campionamenti	275
<i>Risposte commentate.</i>	279
Questionario 3 Requisiti igienico-sanitari	289
<i>Risposte commentate.</i>	296

Questionario 4 Igiene degli alimenti	309
<i>Risposte commentate.</i>	317
Questionario 5 Etichettatura e MOCA.	333
<i>Risposte commentate.</i>	339
Questionario 6 Acque	347
<i>Risposte commentate.</i>	351
Questionario 7 Sanità animale	359
<i>Risposte commentate.</i>	362
Questionario 8 Mangimi	367
<i>Risposte commentate.</i>	373

Parte Quarta

Igiene e sanità pubblica

Questionario 1 Malattie infettive.	385
<i>Risposte commentate.</i>	388
Questionario 2 SARS-CoV-2.	393
<i>Risposte commentate.</i>	396
Questionario 3 Legionella.	399
<i>Risposte commentate.</i>	404
Questionario 4 Impianti natatori	413
<i>Risposte commentate.</i>	417
Questionario 5 Requisiti per civili abitazioni, edifici destinati al pubblico e alcuni esercizi commerciali.	423
<i>Risposte commentate.</i>	428
Questionario 6 Prodotti cosmetici	439
<i>Risposte commentate.</i>	443
Questionario 7 Polizia mortuaria	449
<i>Risposte commentate.</i>	452
Questionario 8 Biocidi, prodotti medicinali e dispositivi medici	459
<i>Risposte commentate.</i>	462

Parte Quinta

Igiene ambientale

Questionario 1 Inquinamento acustico	471
<i>Risposte commentate.</i>	474
Questionario 2 Autorizzazioni ambientali e delitti contro l'ambiente.....	479
<i>Risposte commentate.</i>	482
Questionario 3 Acque reflue e di balneazione.....	491
<i>Risposte commentate.</i>	494
Questionario 4 Inquinamento atmosferico	499
<i>Risposte commentate.</i>	502
Questionario 5 Rifiuti e bonifica dei siti contaminati	507
<i>Risposte commentate.</i>	511

Parte Sesta

Competenze informatiche e linguistiche

Questionario 1 Informatica.....	523
<i>Risposte commentate.</i>	536
Questionario 2 Lingua inglese	551
<i>Risposte commentate.</i>	559

Parte Settima

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	571
Traccia 2 Elencare i punti previsti in un piano di lavoro per bonifica da amianto	572
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	573
Traccia 4 Indicare le procedure operative per la rimozione di coperture in cemento-amianto.....	574

Traccia 5	Indicare i criteri per la certificazione di restituibilità di ambienti bonificati da amianto.	575
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?	576
Traccia 7	Evidenziare le non conformità, se presenti, all'interno dell'immagine.	577
Traccia 8	Indicare il riferimento normativo e le fasi di una demolizione all'interno di un cantiere	578
Traccia 9	Indicare le istruzioni di carattere tecnico per riconoscere un vero lavoratore autonomo in un cantiere	579
Traccia 10	Rilevare nelle immagini le mancanze rispettivamente nel Piano operativo di sicurezza semplificato e nel Piano di sicurezza e coordinamento semplificato.	580
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	581
Traccia 12	Prolunghe applicate alle forche dei carrelli elevatori (bracci gru). Indicare i casi che possono presentarsi in sede di sopralluogo ispettivo.	582
Traccia 13	Indicare gli elementi mancanti nel cartello relativo agli ambienti confinati o sospetti di inquinamento	583
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	584
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.	585
Traccia 16	Applicazione della normativa in materia di salute e sicurezza nei casi di tirocini formativi presso un lavoratore autonomo	585
Traccia 17	Ispezione presso un'azienda agricola. Elencare gli elementi da valutare per considerare conforme un trattore	587
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.	587
Traccia 19	In un'azienda si riscontra un aumento delle patologie da sovraccarico biomeccanico. Quali sono le informazioni da raccogliere per analizzare il problema?	588
Traccia 20	Valutare il rischio chimico in un impianto di verniciatura	589
Traccia 21	Descrivere le caratteristiche degli impianti di ventilazione nelle industrie produttrici di sostanze inquinanti	590
Traccia 22	Descrivere la strategia di campionamento e l'esecuzione della misurazione per l'esposizione per inalazione degli agenti chimici.	591
Traccia 23	Evidenziare le mancanze nella sezione 1 della scheda dati di sicurezza riportata	592
Traccia 24	Elencare le strategie di misurazione per la valutazione del rischio rumore.	593

Traccia 25	Descrivere la Norma UNI ISO 45001:2018	593
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	594
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.	595
Traccia 28	Abilitazione alla conduzione di generatori a vapore	597

Igiene e sicurezza degli alimenti

Traccia 29	Piano di controllo nazionale pluriennale 2020-2022 (relativo alla filiera alimentare)	599
Traccia 30	Campionamento per la ricerca di fitosanitari delle seguenti matrici: olive; mele; cavoli	600
Traccia 31	Effettuare un campionamento di <i>Mytilus galloprovincialis</i> in banchi di allevamento per la ricerca di "escherichia coli" e "salmonella"	601
Traccia 32	Eseguire un campionamento non distruttivo di carcasse di ungulati mediante l'impiego di tamponi secchi ed umidi.	601
Traccia 33	Campionamento di utensili da tavola in plastica presso il produttore. Indicare anche gli elementi del verbale di prelevamento	602
Traccia 34	Piano Nazionale Residui. Indicare le modalità per il prelievo di urine, siero/plasma, tiroide, bulbo oculare e pelo	603
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	604
Traccia 36	Indicare gli elementi mancanti nella parte di verbale del Piano Nazionale Residui riportata	605
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.	606
Traccia 38	Piano Nazionale Alimentazione Animale. Indicare le modalità di formazione dei campioni elementari	607
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.	607
Traccia 40	Piano Nazionale Alimentazione Animale. Campionamento di mangimi in confezione per la ricerca di sostanze distribuite in modo uniforme e non uniforme	608
Traccia 41	Elencare i compiti di un Tecnico della prevenzione in caso di attivazione della procedura di ritiro di un prodotto alimentare non conforme	609
Traccia 42	Il risultato di un campionamento presso uno stabilimento di macellazione evidenzia la presenza di sostanze non consentite. Individuare gli atti conseguenti	610
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	610

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>	611
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	612
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 HACCP. Elencare i riferimenti normativi violati e i provvedimenti conseguenti da adottare .	613
Traccia 47	Ispezione in un ristorante di sushi. Elementi da valutare in riferimento alla somministrazione di pesce crudo o praticamente crudo	614
Traccia 48	Elencare i requisiti da valutare in una cucina durante un'ispezione igienico-sanitaria	615
Traccia 49	Valutare l'etichetta riportata e segnalare le eventuali non conformità	617
Traccia 50	Indicare gli elementi mancanti nella seguente etichetta di un'acqua minerale naturale	618
Traccia 51	Campionamento di acque destinate al consumo umano per analisi chimiche e microbiologiche	618
Traccia 52	Illustrare la Direttiva 2020/2184/UE sulle acque destinate al consumo umano	620
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	621
Traccia 54	Gestione di un episodio tossinfettivo	622

Igiene e sanità pubblica

Traccia 55	Descrivere il modello di Dahlgren e Whitehead	623
Traccia 56	Attività di contact tracing nell'ambito della pandemia SARS-CoV-2	624
Traccia 57	Modalità di prelievo di un campione di acqua per la ricerca di legionella . . .	624
Traccia 58	Ispezione igienico-sanitaria di un impianto natatorio per nuoto e addestramento a nuoto.	625
Traccia 59	Prelievo di prodotti cosmetici per analisi chimiche	627
Traccia 60	Indicare gli elementi essenziali in un verbale redatto per un inconveniente igienico-sanitario	627
Traccia 61	Elencare i requisiti minimi strutturali di un'attività per tatuaggi e piercing . .	628
Traccia 62	Indicare la procedura di sterilizzazione per strumenti riutilizzabili nelle attività di tatuaggi e piercing	628
Traccia 63	Legge n. 1/1990: indicare l'elenco degli apparecchi elettromeccanici per uso estetico	629
Traccia 64	Indicare i requisiti minimi per un reparto di degenza di una struttura sanitaria	630

Igiene ambientale

Traccia 65	Eseguire un rilievo fonometrico all'interno di un'abitazione e indicare gli elementi necessari in un rapporto finale.	632
------------	---	-----

Traccia 66	Indicare le caratteristiche del Piano di risanamento acustico.	632
Traccia 67	Effettuare un campionamento di acque di balneazione.	633
Traccia 68	Campionamento della matrice suolo di siti contaminati	634
Traccia 69	Campionamento delle emissioni convogliate in atmosfera	634
Traccia 70	Modalità operativa di un controllo in azienda finalizzato alla verifica degli scarichi	635
Traccia 71	Campionamento di rifiuti solidi	636
Traccia 72	Valutazione della qualità dell'aria ambiente ed ubicazione delle stazioni di misurazione delle concentrazioni in aria ambiente	637
Traccia 73	Elementi conoscitivi per l'elaborazione dei Piani di qualità dell'aria	639

Parte Ottava

Simulazioni

Test 1	643
<i>Risposte corrette</i>	651
Test 2	653
<i>Risposte corrette</i>	662
Test 3	663
<i>Risposte corrette</i>	671
Test 4	673
<i>Risposte corrette</i>	681
Test 5	683
<i>Risposte corrette</i>	691

Appendice

Quadro sinottico dei riferimenti normativi

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.	695
Sicurezza e igiene degli alimenti	697
Igiene e sanità pubblica e ambientale.	700

Questionario 1

La figura e i compiti del Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

1) Ai sensi del D.M. 58/1997, il Tecnico della prevenzione:

- A. opera in regime libero professionale solo nell'ambito della sicurezza alimentare
- B. opera in regime di dipendenza o libero professionale, nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, presso tutti i servizi di prevenzione, controllo e vigilanza previsti dalla normativa vigente
- C. opera in regime di dipendenza, nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, presso tutti i servizi di prevenzione, controllo e vigilanza previsti dalla normativa vigente
- D. non può operare in regime libero professionale

2) Secondo il D.M. 58/1997, recepito nel codice deontologico, il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- A. svolge attività istruttoria finalizzata al rilascio di autorizzazioni o di nulla osta tecnico-sanitari per le attività soggette a controllo
- B. rilascia le autorizzazioni o i nulla osta tecnico-sanitari per le attività soggette a controllo, ma non svolge attività istruttoria
- C. svolge con autonomia tecnico professionale le proprie attività, ma non è responsabile della pianificazione

- D. è responsabile dell'esecuzione degli atti svolti nell'esercizio della propria attività professionale, ma non dell'organizzazione della pianificazione

3) Secondo il codice deontologico, nel rapporto con gli utenti o committenti, il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- A. collabora direttamente all'aggiornamento relativo al proprio profilo, ma non alla formazione del personale
- B. in nessun caso può astenersi dal prestare la propria attività professionale
- C. deve garantire una valutazione su basi scientifiche delle richieste
- D. non è tenuto a partecipare ad attività di studio e didattica nei luoghi dove è richiesta la sua competenza professionale

4) Nell'ambito dell'attività dei servizi ispettivi delle Aziende Sanitarie Locali, l'esercizio della qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria (UPG) in capo al Tecnico della prevenzione:

- A. è limitato ai soli provvedimenti amministrativi
- B. non è limitato in quanto la qualifica di UPG investe la persona fisica operante al servizio dello Stato
- C. è circoscritto alle rispettive attribuzioni nei limiti territoriali e di orario di lavoro



- D. non è limitato da nessun provvedimento in quanto al servizio dell'Autorità giudiziaria

5) Secondo il codice deontologico, il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, qualora il committente gli revochi l'incarico:

- A. non ha l'obbligo di restituire la documentazione inerente all'incarico ricevuto
- B. ha l'obbligo, se il committente ne fa richiesta, di restituire la documentazione inerente all'incarico ricevuto
- C. può limitarsi a restituire la copia della documentazione, trattenendo l'originale
- D. perde ogni diritto di proprietà sugli elaborati prodotti fino al momento della revoca

6) A norma del D.M. 58/1997, costituisce un'attività specifica svolta dal Tecnico della prevenzione la vigilanza e il controllo:

- A. dei prodotti medicinali
- B. dei prodotti cosmetici
- C. dei prodotti biocidi
- D. dei dispositivi medici

7) Secondo il codice deontologico, il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- A. ha l'obbligo di non screditare i colleghi, ma non è tenuto a condividere con loro conoscenze ed esperienze
- B. non deve esprimere giudizi o critiche sui colleghi in presenza di persone estranee alla professione, né deve segnalarne i comportamenti deontologicamente scorretti
- C. può esprimere riguardo ai colleghi critiche o giudizi, purché fondati e anche in presenza di persone estranee alla professione
- D. ha l'obbligo di non screditare i propri colleghi, ma deve segnalarne i

comportamenti scorretti o contrari alla deontologia professionale

8) Secondo il codice deontologico, il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- A. non è tenuto a prestare la propria attività nelle situazioni di emergenza e/o urgenza
- B. deve prestare la propria attività anche nelle situazioni di emergenza e/o urgenza, mettendosi a disposizione delle autorità pubbliche
- C. può segnalare alle autorità competenti la violazione delle leggi, ma non è tenuto a collaborare alla loro corretta applicazione
- D. può segnalare alle autorità competenti la mancata applicazione delle leggi, ma non può promuovere iniziative per adeguare ai bisogni della salute pubblica le norme vigenti

9) La norma che definisce i compiti di polizia giudiziaria è:

- A. l'art. 55 del Codice di procedura penale
- B. l'art. 55 del Codice penale
- C. l'art. 55 del Codice di procedura civile
- D. l'art. 55 del D.Lgs. 81/2008

10) Il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, il quale ritenga di non potersi dedicare all'incarico offertogli:

- A. ha il dovere di rifiutare l'incarico
- B. può farsi sostituire da un collega anche senza informare il committente
- C. può farsi sostituire da un collega anche senza il consenso del committente
- D. può farsi sostituire da un collega a prescindere dalla natura dell'incarico, purché ne informi il committente

11) La *summa divisio* fra delitti e contravvenzioni, operata dal codice penale, si basa:

Questionario 2

Luoghi di lavoro

2.1 Allegato IV al D.Lgs. 81/2008

1) Ai sensi dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008, l'altezza netta di un luogo di lavoro:

- A. dipende dalla normativa comunale
- B. deve essere 2,5 metri
- C. deve essere non inferiore a 3 metri
- D. deve essere 2,5 metri per uffici e 3 metri per le industrie

2) Il Titolo II del D.Lgs. 81/2008 non si applica:

- A. all'industria metalmeccanica con più di 25 lavoratori
- B. all'industria metalmeccanica con meno di 25 lavoratori
- C. all'industria estrattiva
- D. all'azienda artigiana

3) 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

4) Secondo il D.Lgs. 81/2008, in quale dei seguenti casi lo spogliatoio può essere comune?

- A. In aziende fino a 5 dipendenti
- B. In aziende fino a 10 dipendenti
- C. In aziende fino a 15 dipendenti
- D. In aziende fino a 20 dipendenti

5) Ai sensi dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008, l'altezza di un parapetto normale è:

- A. 0,50 metri

- B. 0,90 metri
- C. 1,00 metri
- D. 1,20 metri

6) In un'azienda con 20 dipendenti, l'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008 prescrive che ci sia almeno una porta di:

- A. 0,50 metri
- B. 0,80 metri
- C. 1,00 metri
- D. 1,20 metri

7) Ai sensi dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008, per le scale a pioli con altezza superiore ai 5 metri, la gabbia metallica deve essere presente a partire da:

- A. 1,0 metri
- B. 1,5 metri
- C. 2,0 metri
- D. 2,5 metri

8) L'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008 prescrive che debba essere previsto un refettorio nei luoghi di lavoro con presenza di:

- A. almeno 30 dipendenti
- B. almeno 45 dipendenti
- C. almeno 15 dipendenti
- D. almeno 20 dipendenti

9) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, in caso di costruzione di un edificio destinato a lavorazioni industriali e con la presenza di più di 3 lavoratori, il datore di lavoro deve comunicare all'organo di vigilanza:

- A. il documento di valutazione dei rischi
- B. il documento di valutazione dei rischi da interferenza
- C. la descrizione dell'oggetto delle lavorazioni, principali modalità di ese-

cuzione delle stesse e caratteristiche dei locali e degli impianti

- D. il documento di valutazione dei rischi, l'elenco dei lavoratori presenti e i DPI utilizzati

10) Ai sensi dell'Allegato IV al 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 26°C

11) A norma dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008, i luoghi di lavoro devono essere strutturati tenendo conto, se del caso:

- A. del regolamento comunale di igiene
B. dei lavoratori disabili
C. delle lavoratrici in gravidanza
D. dei lavoratori fumatori

12) Nelle aziende agricole, le concimaie devono essere normalmente situate a distanza di:

- A. 40 metri dalle abitazioni
B. 35 metri dalle abitazioni
C. 30 metri dalle abitazioni
D. 25 metri dalle abitazioni

13) Ai sensi dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008, i servizi igienico-assistenziali devono essere situati obbligatoriamente all'interno del luogo di lavoro.

- A. L'affermazione è vera
B. L'affermazione è vera solo per i luoghi di lavoro con la presenza di più di 5 lavoratori
C. L'affermazione è falsa perché i servizi igienico-assistenziali possono essere situati anche nelle immediate vicinanze del luogo di lavoro
D. L'affermazione è falsa perché i servizi igienico-assistenziali debbono essere posti esclusivamente nelle immediate vicinanze di un luogo di lavoro

14) I principali componenti di un impianto di trattamento dell'aria sono:

- A. le unità trattamento dell'aria (UTA), i terminali di mandata dell'aria, le torri di raffreddamento
B. le unità trattamento dell'aria (UTA), le torri di raffreddamento
C. le unità trattamento dell'aria (UTA), le condotte dell'aria, i terminali di mandata dell'aria
D. le unità trattamento dell'aria (UTA), i terminali di mandata dell'aria, le condotte dell'aria, le torri di raffreddamento

15) Ai sensi dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008, il calcolo delle dimensioni delle vie di circolazione delle persone ovvero delle merci deve basarsi:

- A. sulla grandezza dell'azienda
B. sul piano regolatore comunale
C. sul numero potenziale di utenti, sul tipo di impresa e sul piano regolatore comunale
D. sul numero potenziale di utenti e sul tipo di impresa

16) Con la definizione «larghezza di passaggio al netto dell'ingombro dell'anta mobile in posizione di massima apertura se scorrevole, in posizione di apertura a 90 gradi se incernierata (larghezza utile di passaggio)» si intende:

- A. via di emergenza
B. luce netta di una porta
C. uscita di emergenza
D. luogo sicuro

17) Ai sensi dell'Allegato IV al D.Lgs. 81/2008, le pareti trasparenti o traslucide:

- A. sono vietate nei luoghi di lavoro
B. devono essere chiaramente segnalate
C. devono essere autorizzate dall'ASL territorialmente competente
D. devono essere modificate per poter essere utilizzate in un luogo di lavoro

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 stomachi 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 5

Rifiuti e bonifica dei siti contaminati

5.1 Rifiuti

1) **C.** L'art. 183 del D.Lgs. 152/2006 («Norme in materia ambientale») definisce il rifiuto *«qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o abbia l'obbligo di disfarsi»*.

Sono rifiuti urbani:

- 1) i rifiuti domestici indifferenziati e da raccolta differenziata, ivi compresi: carta e cartone, vetro, metalli, plastica, rifiuti organici, legno, tessili, imballaggi, rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, rifiuti di pile e accumulatori e rifiuti ingombranti, ivi compresi materassi e mobili;
- 2) i rifiuti indifferenziati e da raccolta differenziata provenienti da altre fonti che sono simili per natura e composizione ai rifiuti domestici;
- 3) i rifiuti provenienti dallo spazzamento delle strade e dallo svuotamento dei cestini portarifiuti;
- 4) i rifiuti di qualunque natura o provenienza, giacenti sulle strade ed aree pubbliche o sulle strade ed aree private comunque soggette ad uso pubblico o sulle spiagge marittime e lacuali e sulle rive dei corsi d'acqua;
- 5) i rifiuti della manutenzione del verde pubblico, come foglie, sfalci d'erba e potature di alberi, nonché i rifiuti risultanti dalla pulizia dei mercati;
- 6) i rifiuti provenienti da aree cimiteriali, esumazioni ed estumulazioni, nonché gli altri rifiuti provenienti da attività cimiteriale diversi da quelli di cui ai punti 3), 4) e 5).

Sono invece rifiuti speciali:

- 1) i rifiuti da attività agricole e agro-industriali;
- 2) i rifiuti derivanti dalle attività di demolizione, costruzione, nonché i rifiuti che derivano dalle attività di scavo;
- 3) i rifiuti da lavorazioni industriali;
- 4) i rifiuti da lavorazioni artigianali;
- 5) i rifiuti da attività commerciali;
- 6) i rifiuti da attività di servizio;
- 7) i rifiuti derivanti dalla attività di recupero e smaltimento di rifiuti, i fanghi dalla potabilizzazione e da altri trattamenti delle acque e dalla depurazione delle acque reflue e da abbattimento di fumi;
- 8) i rifiuti da attività sanitarie.

I rifiuti sono classificati inoltre in base alla loro pericolosità o meno.

2) **D.** A norma dell'art. 179 del D.Lgs. 152/2006, la gestione dei rifiuti avviene nel rispetto della seguente gerarchia:

- prevenzione;
- preparazione per il riutilizzo;

- riciclaggio;
- recupero di altro tipo (utilizzo come combustibile, solvente, acidi o basi, spandimento sul terreno per agricoltura ecc.);
- smaltimento (in discarica, con biodegradazione, lagunaggio, iniezione in profondità ecc.).

La gerarchia stabilisce, in generale, un ordine di priorità di ciò che costituisce la migliore opzione ambientale. Nel rispetto di essa devono essere adottate le misure volte a incoraggiare le opzioni che garantiscono il miglior risultato complessivo, tenendo conto degli impatti sanitari, sociali ed economici, ivi compresa la fattibilità tecnica e la praticabilità economica.

3) A. L'art. 184-*bis* del D.Lgs. 152/2006 definisce “sottoprodotto” qualsiasi sostanza od oggetto che soddisfa tutte le seguenti condizioni:

- la sostanza o l'oggetto è originato da un processo di produzione, di cui costituisce parte integrante, e il cui scopo primario non è la produzione di tale sostanza od oggetto;
- è certo che la sostanza o l'oggetto sarà utilizzato, nel corso dello stesso o di un successivo processo di produzione o di utilizzazione, da parte del produttore o di terzi;
- la sostanza o l'oggetto può essere utilizzato direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica industriale;
- l'ulteriore utilizzo è legale, ossia la sostanza o l'oggetto soddisfa, per l'utilizzo specifico, tutti i requisiti pertinenti riguardanti i prodotti e la protezione della salute e dell'ambiente e non porterà a impatti complessivi negativi sull'ambiente o la salute umana.

Sulla base di tali condizioni, possono essere adottate misure per stabilire criteri qualitativi o quantitativi da soddisfare, così che specifiche tipologie di sostanze o oggetti siano considerati sottoprodotti e non rifiuti:

- garantendo un elevato livello di protezione dell'ambiente e della salute umana;
- favorendo, altresì, l'utilizzazione attenta e razionale delle risorse naturali;
- dando priorità alle pratiche replicabili di simbiosi industriale.

4) B. Si definisce «End of Waste» il rifiuto cessato di essere tale. Stabilisce l'art. 184-*ter* del D.Lgs. 152/2006 che un rifiuto cessa di essere tale quando è sottoposto ad un'operazione di recupero, incluso il riciclaggio, e soddisfa i criteri specifici, da adottare nel rispetto delle seguenti condizioni:

- la sostanza o l'oggetto sono destinati a essere utilizzati per scopi specifici;
- esiste un mercato o una domanda per tale sostanza od oggetto;
- la sostanza o l'oggetto soddisfa i requisiti tecnici per gli scopi specifici e rispetta la normativa e gli standard esistenti applicabili ai prodotti;
- l'utilizzo della sostanza o dell'oggetto non porterà a impatti complessivi negativi sull'ambiente o sulla salute umana.

L'operazione di recupero può consistere semplicemente nel controllare i rifiuti per verificare se soddisfano i criteri elaborati conformemente a queste condizioni.

5) C. Il catasto dei rifiuti, previsto dall'art. 189 del D.Lgs. 152/2006, è articolato in una sezione nazionale, con sede a Roma presso l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), e in sezioni regionali o delle Province autonome di

Traccia 5

Indicare i criteri per la certificazione di restituibilità di ambienti bonificati da amianto.

Le operazioni per la certificazione di restituibilità di ambienti bonificati da amianto, effettuate per assicurare che le aree interessate possano essere rioccupate con sicurezza, sono svolte dalle Aziende Sanitarie Locali. Il riferimento normativo è il D.M. 6 settembre 1994.

I principali criteri da seguire, al fine di validare la decontaminazione finale dell'ambiente da bonificare, sono:

- assenza di residui di materiali contenenti amianto nell'area bonificata;
- assenza effettiva di fibre di amianto nell'atmosfera compresa nell'area bonificata.

Per la verifica di questi criteri occorre eseguire una ispezione visuale preventiva e un campionamento aggressivo, teso a disturbare le superfici dell'area interessata. Il campionamento dell'aria può avvenire solo se l'area è priva di residui visibili di amianto. L'ispezione visuale deve essere quanto più accurata possibile e deve comprendere non solo i luoghi e le superfici a vista, ma anche ogni altro luogo parzialmente o completamente nascosto, anche se di piccole dimensioni (quali angoli, rientranze, sporgenze sulle pareti, sul soffitto e sul pavimento).

Poiché spesso l'ispezione richiede l'accesso visuale in luoghi non sufficientemente illuminati, è necessario disporre di torce elettriche portatili.

L'ispezione deve essere condotta dopo la rimozione dei teli in polietilene utilizzati durante la bonifica ma mentre l'area è ancora confinata (ovvero prima della rimozione delle barriere, dell'unità di decontaminazione e della sigillatura di porte, finestre e impianto di ventilazione).

Il campionamento aggressivo comporta il disturbo di tutte le superfici accessibili, di regola iniziando dalle verticali e proseguendo con le orizzontali. Può essere utile utilizzare ventilatori per sollecitare l'aria. Le operazioni di disturbo devono iniziare contemporaneamente alla partenza degli apparecchi di campionamento.

I campionamenti da effettuare sono due per superfici fino a 50 m², almeno tre per superfici fino a 200 m², un ulteriore campionamento ogni 200 m² in più. Per aree bonificate maggiori di 600 m² si può usare un numero di campioni minori. Nel caso di ambienti con molte stanze separate può essere necessario effettuare misure in ogni stanza.

I locali devono essere riconsegnati a conclusione dei lavori di bonifica con certificazioni finali attestanti che:

- sono state eseguite, nei locali bonificati, valutazioni della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse mediante l'uso della microscopia elettronica in scansione;
- è presente, nei locali stessi, una concentrazione media di fibre aerodisperse non superiore alle 2 ff/l.

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?

La presenza di due imprese contemporanee porta innanzitutto alla richiesta di visionare il *Piano di sicurezza e coordinamento* (PSC), che deve essere obbligatoriamente redatto con la presenza di due o più imprese dal Coordinatore per la sicurezza durante la fase di progettazione (art. 100 del D.Lgs. 81/2008).

Altro documento obbligatorio è la *notifica preliminare*, valida anche in questo caso perché sono presenti più imprese (ed è valida anche nel caso in cui non lavorino contemporaneamente all'interno del cantiere), ai sensi dell'art. 99 del D.Lgs. 81/2008.

È necessario richiedere poi il *Piano operativo di sicurezza* (POS) di ciascuna impresa. Ciò non vale per il lavoratore autonomo, che, in quanto tale, non è tenuto alla redazione del POS. È necessario però accertarsi se il lavoratore autonomo sia stato chiamato dal committente o da una delle due imprese presenti in cantiere. Se si rientra in quest'ultima situazione, si procede a verificare che all'interno del POS dell'impresa sia inserito il lavoratore autonomo e la relativa attività svolta.

Devono essere poi esaminati i documenti che permettono di verificare l'idoneità tecnico-professionale da parte del Committente: iscrizione alla Camera di commercio (CCIA), il Documento unico di regolarità contributiva (DURC), il Documento di valutazione dei rischi (DVR) e autocertificazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 (per le imprese); iscrizione alla CCIA, documentazione attestante la conformità di macchine, attrezzature e opere provvisorie, elenco dei DPI in dotazione, DURC (per il lavoratore autonomo).

Con la presenza di una gru a torre e di una pompa per calcestruzzo, ovvero attrezzature di lavoro che richiedono una specifica abilitazione ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012, sono da richiedere anche gli *attestati di abilitazione* all'utilizzo di tali attrezzature e la verifica dell'identità dei lavoratori presenti, anche tramite l'esibizione dei tesserini di riconoscimento.

Altra documentazione da esaminare sono gli *attestati di formazione generale e specifica* per lavoratori e la formazione degli addetti antincendio e primo soccorso.

Ultimi documenti, ma non meno importanti, sono le verifiche periodiche delle attrezzature di cui sopra e la dichiarazione di installazione dell'impianto elettrico di cantiere.

Professioni & Concorsi

Il volume vuole porsi come uno strumento specifico per la preparazione alle **prove selettive** dei concorsi per Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, illustrando, con opportuni riferimenti normativi, **tutta la disciplina afferente alla categoria professionale**.

Giunto alla sua **seconda edizione**, notevolmente arricchito nei contenuti e aggiornato alle più recenti novità normative, il testo passa in rassegna i principali campi di azione del TPALL attraverso numerosi **quesiti ampiamente commentati**.

- **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:** 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:** malattie infettive, SARS-CoV-2, legionella, impianti natatori, requisiti per civili abitazioni ed edifici destinati al pubblico, prodotti cosmetici, polizia mortuaria, biocidi, prodotti medicinali e dispositivi medici.
- **Igiene ambientale:** inquinamento acustico, autorizzazioni ambientali e delitti contro l'ambiente, acque reflue e di balneazione, inquinamento atmosferico, rifiuti e bonifica dei siti contaminati.

Il volume comprende inoltre una sezione contenente test relativi alle competenze di base di informatica e di lingua inglese e una parte dedicata a una serie di **tracce a risposta aperta** per potersi esercitare sulle prove pratiche. Un'ultima sezione include le simulazioni delle prove scritte costituite da quesiti tratti da concorsi già svolti.

Infine, è associato al testo un **software di simulazione** che permette di effettuare infinite esercitazioni delle prove d'esame.



ESTENSIONI ONLINE SOFTWARE DI SIMULAZIONE

Grazie al **software online** accessibile gratuitamente nell'area riservata, previa registrazione, sarà possibile effettuare verifiche e **simulare lo svolgimento delle prove concorsuali**.



blog.edises.it



facebook.com/infoConcorsi



infoconcorsi.edises.it



€ 32,00

