

i TEST  
dei concorsi per

# TECNICO della PREVENZIONE nell'AMBIENTE e nei LUOGHI di LAVORO



**Guida completa** alla preparazione di  
test preselettivi e prove teorico-pratiche per TPALL

- Quesiti a risposta multipla con **soluzioni commentate**
- Tecniche e procedure per la **prova pratica**
- Legislazione sanitaria e **normativa professionale**
- Esempi di **tracce** a risposta aperta
- **Simulazioni** di prove d'esame



Comprende **software**  
per effettuare  
esercitazioni online

Alfredo Gabriele **Di Placido**



i Test dei concorsi per

**TECNICO  
DELLA PREVENZIONE**

nell'ambiente e nei luoghi  
di lavoro

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

9 8 7 6 5 4 3 2 1 0  
2024 2023 2022 2021 2020

*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

*Progetto grafico:* ProMedia Studio di A. Leano – Napoli  
*Grafica di copertina:*  curvilinee  
*Fotocomposizione:* doma book di Massimo Di Grazia  
*Stampato presso:* Vulcanica s.r.l. – Nola (NA)  
*per conto della* EdiSES – Piazza Dante 89 – Napoli

ISBN 978 88 3622 100 4

[www.edises.it](http://www.edises.it)  
[info@edises.it](mailto:info@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 all'indirizzo [redazione@edises.it](mailto:redazione@edises.it)



EdiSES

[www.edises.it](http://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 ha l'obiettivo di fornire uno strumento utile e compatto 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), igiene degli alimenti e veterinaria (parte terza) e 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 ed il ripasso degli argomenti;

- la **sesta 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 la **settima 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.

E un ringraziamento e una dedica a mia madre che mi ha sempre sostenuto facendomi studiare.

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 nel frontespizio del volume.

Eventuali errata-corrigé saranno pubblicati sul nostro sito *edises.it*, nell'apposita sezione "Aggiornamenti" della scheda prodotto.

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

[Facebook.com/infoconcorsi](https://www.facebook.com/infoconcorsi)

Clicca su  (**Facebook**) per ricevere gli aggiornamenti  
[blog.edises.it](http://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

### Legislazione e organizzazione del Sistema sanitario

Questionario 1	Legislazione e organizzazione sanitaria .....	15
<i>Risposte commentate .....</i>		33

Questionario 2	La figura e i compiti del Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro .....	59
<i>Risposte commentate .....</i>		66

Questionario 3	Management sanitario .....	79
<i>Risposte commentate .....</i>		91



## Parte Seconda

### Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

<b>Questionario 1</b> Principi comuni .....	103
<i>Risposte commentate</i> .....	108
<b>Questionario 2</b> Luoghi di lavoro .....	119
<i>Risposte commentate</i> .....	123
<b>Questionario 3</b> Attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuali (DPI).....	131
<i>Risposte commentate</i> .....	135
<b>Questionario 4</b> Cantieri temporanei o mobili .....	143
<i>Risposte commentate</i> .....	147
<b>Questionario 5</b> Ergonomia .....	155
<i>Risposte commentate</i> .....	158
<b>Questionario 6</b> Agenti fisici e agenti biologici .....	163
<i>Risposte commentate</i> .....	167
<b>Questionario 7</b> Sostanze pericolose .....	175
<i>Risposte commentate</i> .....	179
<b>Questionario 8</b> Antincendio, primo soccorso, stress lavoro-correlato.....	187
<i>Risposte commentate</i> .....	191
<b>Questionario 9</b> Vigilanza.....	199
<i>Risposte commentate</i> .....	203

## Parte Terza

### Igiene degli alimenti e veterinaria

<b>Questionario 1</b> Controlli ufficiali .....	211
<i>Risposte commentate</i> .....	216
<b>Questionario 2</b> Igiene degli alimenti .....	225
<i>Risposte commentate</i> .....	229
<b>Questionario 3</b> Campionamento degli alimenti.....	237
<i>Risposte commentate</i> .....	241
<b>Questionario 4</b> Etichettatura, MOCA e rintracciabilità.....	247
<i>Risposte commentate</i> .....	252
<b>Questionario 5</b> Tossinfezioni alimentari.....	259
<i>Risposte commentate</i> .....	262
<b>Questionario 6</b> Acque destinate al consumo umano .....	267
<i>Risposte commentate</i> .....	270
<b>Questionario 7</b> Sanità animale e sottoprodotti di origine animale .....	275
<i>Risposte commentate</i> .....	278

Questionario 8 Mangimi.....	285
<i>Risposte commentate .....</i>	289

## Parte Quarta

### Igiene e sanità pubblica e ambientale

Questionario 1 Legionella .....	297
<i>Risposte commentate .....</i>	300
Questionario 2 Impianti natatori .....	305
<i>Risposte commentate .....</i>	308
Questionario 3 Requisiti strutturali.....	311
<i>Risposte commentate .....</i>	314
Questionario 4 Prodotti cosmetici, tatuaggi e piercing.....	319
<i>Risposte commentate .....</i>	322
Questionario 5 Igiene ambientale.....	327
<i>Risposte commentate .....</i>	331

## Parte Quinta

### Competenze informatiche e linguistiche

Questionario 1 Informatica.....	339
<i>Risposte commentate .....</i>	352
Questionario 2 Lingua inglese.....	365
<i>Risposte commentate .....</i>	373

## Parte Sesta

### Tracce a risposta aperta

Traccia 1 Campionamento per la determinazione quantitativa della concentrazione di fibre di amianto aerodisperse in ambienti indoor. Indicare il riferimento normativo e le procedure.....	385
Traccia 2 Elenicare i punti previsti in un piano di lavoro per bonifica amianto.....	387
Traccia 3 In un cantiere per la bonifica di 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 .....	388
Traccia 4 Indicare le procedure operative per la rimozione di coperture in cemento-amianto.....	389



<b>Traccia 5</b>	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? .....	390
<b>Traccia 6</b>	Evidenziare le non conformità, se presenti, all'interno dell'immagine seguente .....	391
<b>Traccia 7</b>	Indicare il riferimento normativo e le fasi di una demolizione all'interno di un cantiere.....	393
<b>Traccia 8</b>	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.....	394
<b>Traccia 9</b>	Verificare la conformità del seguente attestato di formazione ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e dell'Accordo Stato-Regioni 21 dicembre 2011 .....	395
<b>Traccia 10</b>	Ispezione presso un'azienda agricola. Elencare gli elementi da valutare per considerare conforme un trattore .....	396
<b>Traccia 11</b>	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 .....	397
<b>Traccia 12</b>	In un'azienda si riscontra un aumento delle patologie da sovraccarico biomeccanico. Quali sono le informazioni da raccogliere per analizzare il problema? .....	398
<b>Traccia 13</b>	Indicare i criteri per la certificazione di restituibilità di ambienti bonificati da amianto.....	399
<b>Traccia 14</b>	Valutare il rischio chimico in un impianto di verniciatura.....	400
<b>Traccia 15</b>	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 .....	401
<b>Traccia 16</b>	Elencare i compiti di un Tecnico della prevenzione in caso di attivazione della procedura di ritiro di un prodotto alimentare non conforme.....	403
<b>Traccia 17</b>	Campionamento per la ricerca di prodotti fitosanitari presso un produttore delle seguenti matrici: mele; olive; cavoli .....	404
<b>Traccia 18</b>	Valutare la seguente etichetta e segnalare le eventuali non conformità.....	405
<b>Traccia 19</b>	Durante l'ispezione presso una pescheria, vengono rinvenuti dei prodotti della pesca decongelati, ma venduti come freschi. La temperatura di conservazione registrata è di +10°C. Individuare le violazioni da sanzionare e i provvedimenti da adottare.....	406
<b>Traccia 20</b>	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.....	407
<b>Traccia 21</b>	Effettuare un campionamento di <i>Mytilus galloprovincialis</i> in banchi di allevamento per la ricerca di " <i>Escherichia coli</i> " e " <i>Salmonella</i> " .....	408
<b>Traccia 22</b>	Ispezione in un ristorante di sushi. Elementi da valutare in riferimento alla somministrazione di pesce crudo o praticamente crudo .....	409
<b>Traccia 23</b>	Campionamento di un formaggio fresco con scadenza entro tre giorni dalla data del prelievo per la ricerca di stafilococchi.....	410
<b>Traccia 24</b>	Il risultato di un campionamento presso uno stabilimento di macellazione evidenzia la presenza di sostanze non consentite. Individuare gli atti conseguenti .....	411

Traccia 25 Eseguire un campionamento non distruttivo di carcasse di ungulati mediante l'impiego di tamponi secchi ed umidi .....	412
Traccia 26 Campionamento di utensili da tavola in plastica presso il produttore. Indicare anche gli elementi del verbale di prelevamento .....	413
Traccia 27 Elencare i requisiti da valutare in una cucina durante un'ispezione igienico-sanitaria ....	414
Traccia 28 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 .....	416
Traccia 29 Elencare gli elementi da valutare durante un'ispezione presso un mangimificio. Indicare inoltre i metodi di campionamento per un mangime.....	417
Traccia 30 Gestione di un episodio tossinfettivo.....	419
Traccia 31 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.....	420
Traccia 32 Eseguire un rilievo fonometrico all'interno di un'abitazione e indicare gli elementi necessari in un rapporto finale .....	421
Traccia 33 Effettuare un campionamento di acque di balneazione .....	422
Traccia 34 Modalità di prelievo di un campione di acqua per la ricerca di Legionella .....	423
Traccia 35 Campionamento della matrice suolo di siti contaminati.....	424
Traccia 36 Campionamento delle emissioni convogliate in atmosfera .....	425
Traccia 37 Ispezione igienico-sanitaria di un impianto natatorio per nuoto e addestramento a nuoto.....	426
Traccia 38 Prelievo di prodotti cosmetici per analisi chimiche .....	427
Traccia 39 Modalità operativa di un controllo in azienda finalizzato alla verifica degli scarichi .....	428
Traccia 40 Indicare gli elementi essenziali in un verbale redatto per un inconveniente igienico-sanitario .....	429
Traccia 41 Campionamento di rifiuti solidi.....	430
Traccia 42 Elencare i requisiti minimi strutturali di un'attività per tatuaggi e piercing .....	432
Traccia 43 Indicare i requisiti minimi per un reparto di degenza di una struttura sanitaria .....	433

## Parte Settima Simulazioni

Test 1.....	437
<i>Risposte corrette</i> .....	445
Test 2.....	447
<i>Risposte corrette</i> .....	456
Test 3.....	457
<i>Risposte corrette</i> .....	465



## Appendice

### Quadro sinottico dei riferimenti normativi

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro .....	469
Igiene degli alimenti – Sanità animale.....	471
Igiene pubblica ed ambientale.....	474

# Parte Prima

## Legislazione e organizzazione del Sistema sanitario

### SOMMARIO

Questionario 1

Legislazione e organizzazione sanitaria

Questionario 2

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

Questionario 3

Management sanitario



# Questionario 1

## Legislazione e organizzazione sanitaria

**1) La lista dei componenti di un Comitato Etico:**

- A. deve essere sempre resa pubblica
- B. deve essere resa pubblica solo per le strutture sanitarie private
- C. deve essere resa pubblica solo per le strutture sanitarie profit
- D. può essere resa pubblica

**2) Le norme sanitarie nel Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, sono contenute:**

- A. nella Parte I, nei Titoli I e IV
- B. nella Parte II, nel Titolo V
- C. nella Parte I, nei Titoli IV e V
- D. nella Parte III, nei Titoli III e IV

**3) La sanzione alla violazione del segreto d'ufficio è comminata:**

- A. dall'art. 326 c.p. e deve essere osservato da tutti i professionisti sanitari e non
- B. dall'art. 28 della L. 241/1990 e deve essere osservato da tutti i professionisti sanitari e dagli operatori non sanitari
- C. dall'art. 348 c.p. e deve essere osservato da tutti i professionisti sanitari ma non dagli operatori non sanitari
- D. dall'art. 352 c.p. e deve essere osservato da tutti i professionisti sanitari e dagli operatori non sanitari

**4) Il regolamento recante la disciplina concorsuale del personale non dirigenziale del Servizio Sanitario Nazionale è contenuto nel:**

- A. D.P.R. 27 marzo 2001, n. 220
- B. D.M. Sanità 27 maggio 2001, n. 220

- C. D.P.R. 27 marzo 1981, n. 230
- D. D.Lgs. 17 maggio 2001, n. 230

**5) Gli elementi fondamentali dell'etica sono:**

- A. il valore, la norma, la situazione
- B. il valore, la regola, la trattativa
- C. la norma, il divieto, la trattativa
- D. il divieto, la regola, la norma

**6) L'esercizio abusivo della professione è punito in base all'articolo del Codice penale numero:**

- A. 348
- B. 222
- C. 448
- D. 229

**7) L'Azienda Sanitaria Locale è:**

- A. un ente strumentale della Regione
- B. un'azienda con responsabilità giuridica pubblica
- C. un'azienda con responsabilità giuridica privata
- D. un ente strumentale del Comune

**8) Il giudizio di idoneità al lavoro può essere formulato:**

- A. dal datore di lavoro
- B. dal capo ufficio
- C. dal medico competente
- D. dal direttore sanitario aziendale

**9) Il dolo si caratterizza per:**

- A. la volontarietà della condotta offensiva
- B. l'ignoranza di leggi, regolamenti o discipline
- C. l'imperizia nello svolgere un atto



- D. la non volontarietà nel compiere un reato
- 10) Al vertice dell'Azienda Sanitaria Locale è posto:**
- un Direttore Sanitario
  - un Direttore Generale
  - un Direttore Amministrativo
  - un Collegio di direzione
- 11) L'art. 32 della Costituzione afferma che:**
- i trattamenti sanitari devono essere scelti dall'interessato/familiare, dopo l'opportuna informazione da parte del medico
  - i trattamenti sanitari devono essere scelti dal medico, dopo l'opportuna informazione da parte del medico stesso
  - i trattamenti sanitari devono essere liberamente scelti dall'interessato, esclusi i casi previsti per legge
  - i trattamenti sanitari sono concordati con i familiari, in caso di impossibilità di decisione del paziente
- 12) La definizione di reato colposo è:**
- il reato è colposo, o contro le intenzioni, quando l'evento, anche se previsto, non è voluto dall'agente e si verifica per negligenza o imprudenza o imperizia ovvero inosservanza di leggi, regolamenti, ordini e discipline
  - il reato è colposo, o secondo l'intenzione, quando l'evento dannoso o pericoloso, che è il risultato dell'azione od omissione da cui la legge fa dipendere l'esistenza del delitto, è dall'agente previsto e voluto come conseguenza della propria azione od omissione
  - il reato è colposo, o oltre l'intenzione, quando dall'azione od omissione deriva un evento dannoso o pericoloso più grave di quello voluto dall'agente
  - il reato è colposo quando l'evento dannoso o pericoloso anche se voluto dall'agente non si è verificato
- 13) Secondo il D.Lgs. 4 agosto 2016, n. 171, attuativo della riforma Madia (L. 124/2015), concernente la riorganizzazione delle Amministrazioni Pubbliche, l'incarico di Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale ha durata:**
- non inferiore a 2 anni
  - non superiore a 3 anni e non inferiore a 2 anni
  - non inferiore a 3 anni e non superiore a 5 anni
  - non inferiore a 5 anni
- 14) Il Decreto Legislativo 19 giugno 1999, n. 229 ha istituito:**
- l'ASSR
  - l'ISS
  - l'ISPESL
  - la Commissione Nazionale per l'accreditamento e la qualità dei servizi sanitari
- 15) Secondo il D.Lgs. 4 agosto 2016, n. 171, attuativo della riforma Madia (L. 124/2015), concernente la riorganizzazione delle Amministrazioni Pubbliche, il controllo sull'operato del Direttore Generale di un Azienda Sanitaria Locale spetta:**
- alla Regione
  - alla Provincia
  - al Ministro della Salute
  - al comitato di direzione dell'Azienda Sanitaria Locale
- 16) I primi riferimenti normativi che riguardano l'organizzazione dipartimentale delle strutture sanitarie si hanno nel:**
- 1975
  - 1976
  - 1977
  - 1969

## Parte Terza

### Igiene degli alimenti e veterinaria

#### SOMMARIO

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Questionario 1</b> | Controlli ufficiali                               |
| <b>Questionario 2</b> | Igiene degli alimenti                             |
| <b>Questionario 3</b> | Campionamento degli alimenti                      |
| <b>Questionario 4</b> | Etichettatura, MOCA e rintracciabilità            |
| <b>Questionario 5</b> | Tossinfezioni alimentari                          |
| <b>Questionario 6</b> | Acque destinate al consumo umano                  |
| <b>Questionario 7</b> | Sanità animale e sottoprodotti di origine animale |
| <b>Questionario 8</b> | Mangimi   |



# Questionario 1

## Controlli ufficiali

**1) Il nuovo regolamento europeo sul controllo ufficiale degli alimenti è in vigore dal 14 dicembre 2019. Si tratta del:**

- A. Regolamento (CE) n. 882/2004
- B. Regolamento (UE) n. 625/2017
- C. Regolamento (CE) n. 854/2004
- D. Regolamento (UE) n. 652/2017

**2) Ai sensi del Regolamento (UE) n. 625/2017, per “controllo ufficiale” si intende:**

- A. l’attività eseguita dalle Autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali al fine di verificare il rispetto da parte degli operatori della normativa e che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale
- B. la procedura con cui le Autorità competenti garantiscono il rispetto di uno o più requisiti previsti dalla normativa
- C. una classificazione degli operatori fondata sulla valutazione della loro corrispondenza ai criteri di rating
- D. un esame visivo per verificare che il contenuto e l’etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento

**3) Tra le metodiche e le tecniche dei con-**

**trolli ufficiali previste dal Reg. (UE) n. 625/2017 rientrano anche:**

- A. l’ispezione delle attrezzature e le interviste agli operatori
- B. la valutazione del piano di autocontrollo
- C. l’ispezione delle attrezzature, le interviste agli operatori e la valutazione del piano di autocontrollo
- D. l’ispezione delle attrezzature, le interviste agli operatori, la valutazione del piano di autocontrollo, il controllo della regolarità contributiva del personale

**4) Ai sensi del D.Lgs. 193/2007, le Autorità competenti ai fini dei controlli ufficiali sono:**

- A. Ministero della Salute, assessorati alla sanità e Istituto Superiore di Sanità
- B. Ministero della Salute, assessorati alla sanità e le ASL
- C. Ministero della Salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le ASL
- D. Assessorati alla sanità e le ASL

**5) Ai sensi del Reg. (UE) n. 625/2017, in caso di accertata non conformità si applica:**

- A. l’art. 54
- B. l’art. 138
- C. l’art. 134
- D. l’Allegato III

**6) La macellazione di animali in stabilimenti non riconosciuti configura:**

- A. un illecito amministrativo
- B. una contravvenzione



- C. un delitto
- D. un verbale di prescrizione

**7) Secondo quanto disposto dal Reg. (CE) n. 178/2002, nella categoria di “alimento” rientrano:**

- A. i mangimi
- B. i residui e i contaminanti
- C. le gomme da masticare
- D. i vegetali prima della raccolta

**8) Nell’ambito della sicurezza alimentare, un rischio è:**

- A. funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute
- B. agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o in un mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo alla salute
- C. processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio
- D. l’insieme delle misure e delle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l’idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell’uso previsto

**9) Ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002, gli alimenti a rischio:**

- A. possono essere immessi sul mercato, previa valutazione del rischio
- B. possono essere immessi sul mercato, previo trattamento termico
- C. non possono essere immessi sul mercato
- D. non possono essere immessi sul mercato, ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli

**10) Ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002, tra i fattori da considerare per valutare se un alimento è a rischio o meno rientrano anche:**

- A. le informazioni messe a disposizione del consumatore
- B. la particolare sensibilità di determinate categorie di consumatori
- C. i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento
- D. la contaminazione dovuta a materiale estraneo

**11) Il principio di precauzione di cui al Reg. (CE) n. 178/2002 viene adottato:**

- A. solo per prodotti di origine animale
- B. quando permane una situazione di incertezza scientifica
- C. per prodotti importati da Paesi terzi
- D. quando è necessario trattare organismi geneticamente modificati

**12) In base al D.Lgs. 222/2016, le tipologie di S.C.I.A. sono:**

- A. due
- B. tre
- C. quattro
- D. cinque

**13) Nell’ambito del piano di autocontrollo basato sul metodo HACCP, una volta individuati i limiti critici è necessario:**

- A. predisporre i documenti e le registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell’impresa
- B. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l’effettivo funzionamento del piano
- C. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo
- D. stabilire e applicare le procedure di sorveglianza efficaci nei punti di controllo critici

**14) La disinfezione si suddivide nelle seguenti fasi:**

- A. asportazione meccanica dello sporco grossolano – applicazione del detergente – risciacquo con acqua a



# Risposte commentate al Questionario 2

## 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 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 subìto alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata”.

**2) D.** In base all’Allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004, nella categoria di 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.** I prodotti a base di carne, secondo la definizione riportata nell’Allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004, sono “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 subìto 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”.

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 modificaione della struttura muscolo-fibrosa” è la carne separata meccanicamente. 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 Reg. (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 dei 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 molluschi bivalvi vivi sono definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 come "molluschi lamellibranchi filtratori". In tale categoria rientrano cozze, vongole, ostriche. Le alici sono invece un prodotto della pesca.

**8) B.** La qualità delle acque per l'allevamento o la pesca dei molluschi bivalvi vivi viene decisa prendendo come riferimento la concentrazione presente di *Escherichia coli*. Le tipologie di acque sono tre:

- Classe A: concentrazione pari o inferiore a 230 E.coli/100 g di polpa e liquido intervalvare;
- Classe B: concentrazione pari o inferiore a 4600 E.coli/100 g di polpa e liquido intervalvare;
- Classe C: concentrazione pari o inferiore a 46000 E.coli/100 g di polpa e liquido intervalvare.

**9) D.** I molluschi bivalvi vivi provenienti da acque di classe B, prima di poter essere immessi in commercio, devono transitare presso un centro di depurazione (stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano), per poi passare ad un centro di spedizione per essere commercializzati.

I molluschi provenienti da acque di classe A sono considerati prodotti già commercializzabili, il passaggio sarà quindi solo presso il centro di spedizione, mentre i molluschi da acque di classe C dovranno essere sottoposti ad un periodo di stabulazione per almeno due mesi, prima di poter essere immessi in commercio.

Da evidenziare che, a prescindere dalla classificazione delle acque, tutti i molluschi transitano presso un centro di spedizione. Esso è uno stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, rifinitura, lavaggio, pulitura, calibratura, confezionamento e imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano. Presso questo centro possono pervenire solo molluschi provenienti da acque di classe A, molluschi transitati da un centro di stabulazione o di depurazione e molluschi provenienti da un altro centro di spedizione.

**10) A.** I prodotti della pesca freschi sono "i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera controllata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione", mentre i prodotti della pesca preparati sono "i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad un'operazione

## Parte Quarta

# Igiene e sanità pubblica e ambientale

### SOMMARIO

Questionario 1

Legionella

Questionario 2

Impianti natatori

Questionario 3

Requisiti strutturali

Questionario 4

Prodotti cosmetici, tatuaggi e piercing

Questionario 5

Igiene ambientale



# Questionario 1

## Legionella

**1) Un biocida ossidante è:**

- A. una sostanza capace di distruggere o inattivare irreversibilmente (in relazione alla concentrazione utilizzata ed al tempo di contatto) i microrganismi, riducendo il loro numero
- B. un disinfettante in grado di ossidare la materia organica
- C. un disinfettante che agisce con meccanismi diversi dall'ossidazione
- D. un processo irreversibile operato con metodi chimici o fisici che distrugge o inattiva i microrganismi e ne riduce il numero

**2) La *Legionella pneumophila* è:**

- A. un virus
- B. un fungo
- C. un batterio Gram-positivo
- D. un batterio Gram-negativo

**3) La *Legionella pneumophila* non prolifera a:**

- A. 15°C
- B. 25°C
- C. 35°C
- D. 40°C

**4) Le patologie causate da *Legionella pneumophila* possono essere:**

- A. febbre Q – febbre di Pontiac
- B. febbre di Pontiac – malattia dei Legionari
- C. malattia dei Legionari – febbre di Lassa
- D. febbre Q – broncopneumopatia cronico-ostruttiva (BPCO)

**5) Una sorgente di infezione della Legionella è:**

- A. cappa aspirante
- B. bisturi chirurgico
- C. dispositivo per respirazione assistita
- D. macchina radiogena

**6) Un caso accertato di Legionellosi comprende segni di polmonite focale all'esame clinico e/o esame radiologico con interessamento polmonare, accompagnati da:**

- A. aumento di quattro volte del titolo anticorpale verso *L. pneumophila* sierogruppo 1, rilevato sierologicamente tra due sieri prelevati a distanza di almeno dieci giorni
- B. aumento di quattro volte del titolo anticorpale specifico, relativo a sierogruppi o specie diverse da *L. pneumophila* sierogruppo 1
- C. singolo titolo anticorpale elevato verso *L. pneumophila* sierogruppo 1
- D. identificazione dell'acido nucleico di legionella in un campione clinico

**7) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, la Legionella è un agente biologico del:**

- A. gruppo 1
- B. gruppo 2
- C. gruppo 3
- D. gruppo 4

**8) Un “cluster” è:**

- A. un metodo di analisi per determinare la presenza o meno di legionella
- B. una metodologia di campionamento
- C. la denominazione di un sierogruppo della Legionella
- D. la presenza di due o più casi di Legionellosi



# Risposte commentate al Questionario 3

## Requisiti strutturali

- 1) **B.** I requisiti strutturali e igienico-sanitari delle civili abitazioni sono determinati dal Decreto ministeriale 5 luglio 1975.
- 2) **C.** Il D.M. 5 luglio 1975 stabilisce che l'illuminazione naturale diretta debba essere obbligatoria per tutti i locali di una abitazione, ad esclusione dei servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani-scala, ripostigli. Il fattore di luce diurna garantito deve essere pari o superiore al 2%, mentre la superficie finestrata apribile deve essere sempre almeno di un ottavo rispetto alla superficie del pavimento.
- 3) **A.** In base al D.M. 5 luglio 1975, per ciascun alloggio, almeno una stanza da bagno deve essere dotata di vaso, bidet, vasca da bagno e/o doccia, lavabo. Deve essere fornita di una apertura verso l'esterno per il ricambio di aria oppure deve essere dotata di un impianto di aspirazione meccanica.
- 4) **C.** Il D.M. 5 luglio 1975 indica in 28 metri quadrati (compresi i servizi igienici) la superficie minima per un alloggio monostanza. Un alloggio destinato a due persone deve avere invece una superficie di almeno 38 metri quadrati.
- 5) **D.** Il D.M. 18 dicembre 1975 disciplina i requisiti strutturali e igienico-sanitari degli edifici scolastici. Una scuola superiore può avere una dimensione che va da un minimo di 10 classi (con 250 alunni) ad un massimo di 60 classi (1.500 alunni). Le scuole materne possono essere costituite da un massimo di 9 sezioni, le scuole elementari da un minimo di 5 ad un massimo di 25 classi, mentre le scuole medie da 6 a 24 classi.
- 6) **B.** In base al D.M. 18 dicembre 1975, le palestre scolastiche sono di quattro tipologie:
  - A1, composta da una unità da 200 m<sup>2</sup>, in aggiunta ai servizi. Sono destinate alle scuole elementari, alle scuole medie fino a 20 classi e alle superiori fino a 14 classi;
  - A2, composta da due unità di 200 m<sup>2</sup> ciascuna, in aggiunta ai servizi. Destinate alle scuole medie da 21 a 24 classi e alle superiori fino a 23 classi;
  - B1, composta da una unità di 600 m<sup>2</sup>, in aggiunta ai servizi. Destinate alle scuole superiori fino a 60 classi ed aperte anche alla comunità extrascolastica;
  - B2, composta da una unità di 600 m<sup>2</sup>, in aggiunta ai servizi, e da una unità di 150 m<sup>2</sup> riservati al pubblico e ai relativi servizi igienici.
- 7) **D.** La realizzazione di strutture e l'esercizio di attività sanitarie e sociosanitarie sono subordinate al rilascio di un'autorizzazione, ai sensi dell'articolo 8-ter del D.Lgs. 502/1992 ("Riordino della disciplina in materia sanitaria"). Tali autorizzazioni si applicano alla costruzione di nuove strutture, all'adattamento di strutture già esistenti e alla loro diversa utilizzazione, all'ampliamento o alla trasformazione, nonché al trasferimento in altra sede di una struttura già autorizzata.



Parte Sesta

---

## Tracce a risposta aperta



# 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 presente nell'atmosfera 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.

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 ( $\mu\text{m}$ );
- portafiltrì: 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 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<sup>2</sup>. 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  $\mu\text{m}$  di porosità, 25 mm di diametro;



La collana è rivolta ai candidati a concorsi pubblici ed esami di abilitazione professionale e fornisce volumi specifici per prepararsi alle prove d'esame.

## i TEST dei concorsi per TECNICO della PREVENZIONE nell'AMBIENTE e nei LUOGHI di LAVORO

Il volume vuole porsi come uno strumento utile per la preparazione alle prove selettive dei concorsi per Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, analizzando, attraverso appositi **quesiti ampiamente commentati**, tutta la disciplina afferente alla categoria professionale e le altre materie oggetto delle prove concorsuali. Gli argomenti sono divisi per capitoli, nei quali si affrontano, con opportuni riferimenti normativi, i principali ambiti di competenza di tale operatore sanitario.

Il testo è così strutturato:

- **l'introduzione** passa in rassegna i passaggi più importanti di un concorso pubblico, con particolare riguardo alla selezione del personale delle aziende sanitarie, fornendo consigli e suggerimenti per sostenere al meglio la prova;
- la **parte prima** propone domande sulla legislazione e l'organizzazione del Sistema sanitario;
- le **parti seconda, terza e quarta** si concentrano su quesiti a risposta multipla suddivisi in base agli ambiti di operatività del Tecnico della prevenzione: igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (parte seconda), igiene degli alimenti e veterinaria (parte terza), igiene e sanità pubblica e ambientale (parte quarta);
- la **parte quinta** contiene test relativi alle competenze di base di informatica e di lingua straniera (inglese);
- la **parte sesta** è costituita da una serie di tracce a risposta aperta per potersi esercitare sulle prove pratiche;
- la **parte settima** contiene quesiti estrapolati da concorsi già svolti di cui si fornisce la sola risposta esatta.

Completa il volume un quadro sinottico riassuntivo dei riferimenti normativi divisi per ambiti.



Il testo è completato da un **software di simulazione**, accessibile dall'area riservata mediante il codice contenuto all'interno del volume. I servizi web sono disponibili per 12 mesi dall'attivazione del codice.

Per info e aggiornamenti iscriviti a [infoconcorsi.edises.it](http://infoconcorsi.edises.it) e seguici su [facebook.com/infoconcorsi](https://facebook.com/infoconcorsi)

Per approfondimenti visita [blog.edises.it](http://blog.edises.it)



€ 30,00

ISBN-978-88-3622-100-4



9 788836 221004