Concorso Tecnici della Prev. Parma
27/09/2019 – Pratica Compito 1

1. In un ristorante, in caso di sospetta Malattia Trasmessa da Alimenti (MTA) da salmonella, su quali dei seguenti prodotti si deve focalizzare l'attività ispettiva:

a. Verdure alla griglia
b. Piatti a base di uova fresche, carne di pollame
c. Contorni sotto aceto
d. Tutte le precedenti sono corrette

2. L'Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 355 del codice di procedura penale, entro quanto tempo deve trasmettere il verbale di sequestro al Pubblico Ministero:

a. Senza ritardo e comunque non oltre le 24 ore
b. Senza ritardo e comunque non oltre una settimana
c. Senza ritardo e comunque non oltre le 48 ore
d. Nessuna delle precedenti è corretta

3. Durante un sopralluogo presso un'attività di estetica quali tra le seguenti apparecchiature deve essere rilevata come NON consentita:

a. Dermografo per micropigmentazione
b. Elettrostimolatore ad impulsi
c. Saune e bagno di vapore
d. Aspiratore e cannule per liposuzione

4. In un cantiere edile, nel caso di presenza di un ponteggio metallico il relativo Piano di Montaggio Uso e Smontaggio (Pi.M.U.S.) deve contenere:

a. Identificazione del ponteggio, disegno esecutivo del ponteggio, progetto del ponteggio quando previsto
b. Autorizzazione ministeriale all'uso del ponteggio
c. Classificazione dei punti di ancoraggio
d. Schema concettuale del ponteggio

5. Da un verifica ispettiva per il controllo del rischio chimico si riscontra la presenza di una scheda dati di sicurezza (SDS) composta da 14 Sezioni. E' corretto il numero di Sezioni:

a. Si
b. No, devono essere previste 16 Sezioni
c. Si, ma si deve parlare di Categorie e non di Sezioni
d. No, le Sezioni previste sono 32

6. Nella valutazione del rischio legionella durante un'attività ispettiva in una struttura turistico-ricettiva quali dei seguenti fattori NON è da considerare:

a. Presenza di tubazioni con flusso d'acqua minimo o assente (tratti poco o per nulla utilizzati della rete, utilizzo saltuario delle fonti di erogazione)
b. Utilizzo stagionale o discontinuo della struttura o di una sua parte
c. Temperatura dell'acqua compresa tra 20 e 50 gradi centigradi
d. La classificazione in stelle della struttura alberghiera

7. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:

a. Elenco ingredienti
b. I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
c. Le condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego
d. La quantità netta dell'alimento

8. Dovendo misurare la velocità media dell'aria (v) in un condotto di aerazione, quale dei seguenti strumenti deve essere utilizzato:

a. Spettrofotometro
b. Dinamometro
c. Termometro
d. Anemometro

9. In un controllo effettuato presso una vasca di piscina, la verifica del cloro attivo libero deve garantire il rispetto dei seguenti limiti:

a. Minimo 3,5 mg/l
b. Da 0,7 mg/l a 1,5 mg/l
c. Da 50 mg/l a 100 mg/l
d. Quello che è importante è monitorare il valore del cloro combinato e non quello libero

10. Per la ricerca di Legionella in acqua calda, in condizioni di utilizzo comune (ossia un campione istantaneo per simulare l'eventuale esposizione da parte di un utente) il prelievo è eseguito:

a. Senza flambare o disinfettare al punto di sbocco e senza far scorrere precedentemente l'acqua e misurare la temperatura
b. Flambare e disinfettare preventivamente il punto di erogazione e poi effettuare campionamento dell'acqua
c. Far scorrere l'acqua per almeno 10 minuti poi disinfettare e quindi prelevare
d. Con preavviso a tutti gli utenti della struttura alberghiera che utilizzano l'acqua

11. Prelevamento dei campioni di prodotti fitosanitari secondo l'art.30 del DPR 290/2001. Quante confezioni originali devono essere prelevate e quanto deve essere la quantità totale:

a. 3 confezioni per una quantità totale di almeno 20 Kg
b. 10 confezioni per una quantità netta di almeno 1 Kg
c. 5 confezioni per una quantità totale di almeno 2 Kg
d. 1 confezione indipendentemente dalla quantità

12. In una attività ispettiva, il fonometro viene utilizzato per misurare:

a. La velocità dell'aria
b. L'intensità luminosa
c. La pressione sonora
d. Le vibrazioni termostatiche

13. Ai sensi del D.Lgs 152/2006, durante un'attività ispettiva in un pozzo di captazione dell'acqua destinata ad uso potabile è necessario verificare che la "zona di tutela assoluta" abbia un'estensione di almeno:

a. 200 metri di raggio dal punto di captazione
b. Non è prevista nessuna misura minima di tutela in quanto l'acqua viene successivamente clorata
c. 10 metri di raggio dal punto di captazione
d. L'importante è verificare che sia monitorata periodicamente la falda acquifera freatica

14. Un cartello segnaletico di forma rotonda con fondo azzurro e pittogramma bianco indica:

a. Divieto
b. Salvataggio
c. Prescrizione
d. Avvertimento

15. In quale dei seguenti casi risulta maggiore l'entità del cantiere, misurata in termini di "uomini-giorno":

a. Cantiere con durata di 100 giorni, impiego giornaliero di 3 lavoratori a tempo indeterminato e 1 lavoratore autonomo
b. Cantiere con durata di 50 giorni, impiego giornaliero di 8 lavoratori a tempo indeterminato e 2 lavoratori autonomi
c. Cantiere con durata di 60 giorni, impiego giornaliero di 2 lavoratori a tempo determinato
d. Cantiere con durata di 40 giorni, impiego giornaliero di 2 lavoratori autonomi

16. Durante un campionamento di acqua in piscina, con quale dei seguenti strumenti è possibile misurare il livello di acidità o basicità dell'acqua in vasca:

a. Fonometro
b. Piaccametro
c. Dinamometro
d. Accelerometro

17. Il pH in un certificato analitico di un'acqua indica:

a. Il livello di cloro residuo libero
b. Il grado di durezza totale dell'acqua
c. Il livello di acidità o basicità della soluzione acquosa
d. Nessuna delle precedenti è corretta

18. Durante un'ispezione da parte di un Ufficiale di Polizia Giudiziaria in un'azienda vengono riscontrati alcuni reati in materia di sicurezza del lavoro. Tra le seguenti comunicazioni quale deve essere effettuata:

a. Notizia di reato all'Ufficio ispettivo dell'Ispettorato Territoriale del Lavoro
b. Notizia di reato all'INAIL
c. Notizia di reato al Pubblico Ministero territorialmente competente
d. Notizia di reato al Direttore del Controllo di Gestione

19. Nella stesura di un verbale di campionamento di alimenti, quali tra i seguenti elementi deve essere riportato:

a. La data, l'ora e il luogo del prelievo
b. Le modalità seguite nel prelievo
c. La firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce
d. Tutte le precedenti sono corrette

20. Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, per segnalare il rischio di urto contro ostacoli, verifico che venga utilizzato:

a. Un cartello segnaletico a forma triangolare pittogramma bianco e fondo giallo
b. Un cartello a sbarre gialle e nere ovvero rosse e bianche con inclinazione di circa 45 gradi
c. Un cartello segnaletico a forma rettangolare con freccia bianca e fondo rosso
d. Nessuna delle precedenti è corretta

Concorso Tecnici della Prev. Parma
27/09/2019 – Pratica Compito 2

1. In un luogo di lavoro è necessario verificare che il parapetto "normale", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e smi, soddisfi le seguenti condizioni:

a. Sia costruito con materiale rigido e resistente in buono stato di conservazione
b. Abbia un'altezza utile di almeno un metro
c. Sia costituito da almeno due correnti, di cui quello intermedio posto a circa metà distanza fra quello superiore ed il pavimento
d. Tutte le precedenti sono corrette

2. Nella stesura di un verbale di campionamento di alimenti, quali tra i seguenti elementi deve essere riportato:

a. La data, l'ora e il luogo del prelievo
b. Le modalità seguite nel prelievo
c. La firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce
d. Tutte le precedenti sono corrette

3. Da un verifica ispettiva per il controllo del rischio chimico si riscontra la presenza di una scheda dati di sicurezza (SDS) composta da 14 Sezioni. E' corretto il numero di Sezioni:

a. Si
b. No, devono essere previste 16 Sezioni
c. Si, ma si deve parlare di Categorie e non di Sezioni
d. No, le Sezioni previste sono 32

4. Dovendo misurare la velocità media dell'aria (v) in un condotto di aerazione, quale dei seguenti strumenti deve essere utilizzato:

a. Spettrofotometro
b. Dinamometro
c. Termometro
d. Anemometro

5. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:

a. Elenco ingredienti
b. I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
c. Le condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego
d. La quantità netta dell'alimento

6. Un cantiere si trova in prossimità di una linea elettrica NON protetta con una tensione di 35 kV. Quale distanza di sicurezza deve essere osservata:

a. 70 m
b. 30 m
c. 10 m
d. 5 m

7. Requisiti relativi ai parassiti: è necessario verificare che i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi siano stati sottoposti a trattamento preliminare che preveda:

a. La conservazione in frigo a 4 gradi centigradi per almeno 4 ore
b. Non è ammesso il consumo di pesce crudo
c. Il congelamento a –10 gradi centigradi in ogni parte della massa per almeno 8 ore
d. Il congelamento a una temperatura non superiore a –20 gradi centigradi in ogni parte della massa per almeno 24 ore

8. A quanto ammonta il pagamento della sanzione pecuniaria amministrativa prevista dall'art. 301-bis D.Lgs. 81/2008 e smi, se il trasgressore regolarizza la sua posizione:

a. Minimo
b. Massimo
c. Metà del massimo
d. Doppio del minimo

9. Durante un'ispezione da parte di un Ufficiale di Polizia Giudiziaria in un'azienda vengono riscontrati alcuni reati in materia di sicurezza del lavoro. Tra le seguenti comunicazioni quale deve essere effettuata:

a. Notizia di reato all'Ufficio ispettivo dell'Ispettorato Territoriale del Lavoro
b. Notizia di reato all'INAIL
c. Notizia di reato al Pubblico Ministero territorialmente competente
d. Notizia di reato al Direttore del Controllo di Gestione

10. Il pH in un certificato analitico di un'acqua indica:

a. Il livello di cloro residuo libero
b. Il grado di durezza totale dell'acqua
c. Il livello di acidità o basicità della soluzione acquosa
d. Nessuna delle precedenti è corretta

11. Nella lettura di un certificato analitico, quale tra i seguenti minerali è classificato come Asbesto:

a. Fluorite
b. Crisotilo
c. Ortoclasio
d. Diamante

12. In una azienda agricola un lavoratore sta effettuando la distribuzione di prodotti fitosanitari. Quale formazione specifica è necessario verificare che abbia conseguito:

a. Abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari
b. Abilitazione all'acquisto dei prodotti fitosanitari
c. Abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari
d. Informazione ai sensi dell'art 36 del D.Lgs 81/2008

13. In una falegnameria è presente una sega circolare fissa. Bisogna verificare che sia provvista almeno di:

a. Mezzi generici di protezione contro i tagli
b. Cuffia fissa e non registrabile
c. Coltello divisore
d. Solida cuffia registrabile, coltello divisore in acciaio, schermi messi ai due lati della lama

14. Durante una verifica ispettiva in un ristorante si riscontra la mancanza di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP. Ciò è punito con la sanzione amministrativa di cui:

a. All' art.5 D.Lgs 81/2008
b. All' art.6 comma 6 D.Lgs 193/2007
c. All' art 3 D.Lgs 758/1994
d. Per tale omissione non è prevista nessuna sanzione ma solo un richiamo formale al titolare

15. In caso di campionamento di alimenti, sui contrassegni di identificazione dei singoli campioni deve essere riportato:

a. L'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo
b. La data del prelievo
c. Il numero del verbale di prelevamento
d. Tutte le precedenti sono corrette

16. In una attività ispettiva, il fonometro viene utilizzato per misurare:

a. La velocità dell'aria
b. L'intensità luminosa
c. La pressione sonora
d. Le vibrazioni termostatiche

17. In un ristorante, in caso di sospetta Malattia Trasmessa da Alimenti (MTA) da salmonella, su quali dei seguenti prodotti si deve focalizzare l'attività ispettiva:

a. Verdure alla griglia
b. Piatti a base di uova fresche, carne di pollame
c. Contorni sotto aceto
d. Tutte le precedenti sono corrette

18. Ai sensi dell'art.7 del DM 37/2008, in una attività di parrucchiera, quale documento deve essere verificato a comprova della corretta realizzazione di un nuovo impianto elettrico:

a. Dichiarazione di fine lavori
b. Dichiarazione di conformità dell'impianto alla regola dell'arte
c. Documento unico di regolarità contributiva
d. Autocertificazione dell'impresa che ha eseguito i lavori

19. Nella valutazione del rischio legionella durante un'attività ispettiva in una struttura turistico-ricettiva quali dei seguenti fattori NON è da considerare:

a. Presenza di tubazioni con flusso d'acqua minimo o assente (tratti poco o per nulla utilizzati della rete, utilizzo saltuario delle fonti di erogazione)
b. Utilizzo stagionale o discontinuo della struttura o di una sua parte
c. Temperatura dell'acqua compresa tra 20 e 50 gradi centigradi
d. La classificazione in stelle della struttura alberghiera

20. Un cartello segnaletico di forma rotonda con fondo azzurro e pittogramma bianco indica:

a. Divieto
b. Salvataggio
c. Prescrizione
d. Avvertimento

Concorso Tecnici della Prev. Parma
27/09/2019 – Pratica Compito 3

1. In Regione Emilia Romagna, in un negozio di vendita di funghi freschi spontanei al dettaglio, è necessario verificare che la certificazione di avvenuto riconoscimento e di accertata commestibilità sia stata rilasciata da:

a. Raccoglitori di comprovata esperienza almeno decennale
b. Micologi di cui al DM 686/1996 iscritti in apposito Registro Nazionale o Regionale
c. Laureati in Scienze Agrarie o Forestali che abbiano effettuato almeno un esame di Micotossicologia
d. Medici esperti di pronto soccorso dell'Ausl

2. Nella valutazione del rischio legionella durante un'attività ispettiva in una struttura turistico-ricettiva quali dei seguenti fattori NON è da considerare:

a. Presenza di tubazioni con flusso d'acqua minimo o assente (tratti poco o per nulla utilizzati della rete, utilizzo saltuario delle fonti di erogazione)
b. Utilizzo stagionale o discontinuo della struttura o di una sua parte
c. Temperatura dell'acqua compresa tra 20 e 50 gradi centigradi
d. La classificazione in stelle della struttura alberghiera

3. Nella stesura di un verbale di campionamento di alimenti, quali tra i seguenti elementi deve essere riportato:

a. La data, l'ora e il luogo del prelievo
b. Le modalità seguite nel prelievo
c. La firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce
d. Tutte le precedenti sono corrette

4. È necessario verificare che, ai sensi dell'art. 72 del D.Lgs. 81/2008 e smi, chiunque noleggi o conceda in uso una gru senza operatore acquisisca:

a. L'iscrizione del mezzo al Pubblico Registro Automobilistico
b. Una dichiarazione con l'indicazione dei lavoratori incaricati all'uso, relativa formazione e specifica abilitazione
c. Una dichiarazione con l'indicazione del luogo di destinazione dell'attrezzatura
d. Una dichiarazione con l'indicazione di inizio lavori

5. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:

a. Elenco ingredienti
b. I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
c. Le condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego
d. La quantità netta dell'alimento

6. In un luogo di lavoro, quali sono le caratteristiche intrinseche di un cartello di avvertimento:

a. Forma quadrata o rettangolare, pittogramma bianco e fondo viola (il viola deve coprire almeno il 35% della superficie del cartello)
b. Forma rotonda, pittogramma nero su fondo bianco bordo e banda rossi
c. Forma rotonda, pittogramma bianco su fondo arancio l'arancio deve coprire almeno il 50% del cartello)
d. Forma triangolare, pittogramma nero su fondo giallo, bordo nero (il giallo deve coprire almeno il 50% della superficie del cartello)

7. Un Ufficiale di Polizia Giudiziaria, entro quanto tempo deve verificare l'adempimento ad una prescrizione impartita ai sensi del D.Lgs 758/1994:

a. Entro e non oltre 60 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione
b. Entro e non oltre 30 giorni dal termine fissato nella prescrizione
c. Entro e non oltre 45 giorni dal termine fissato nella prescrizione
d. Entro e non oltre 120 giorni dal termine fissato nella prescrizione

8. In una azienda della logistica, è necessario effettuare misure su operazioni di traino e spinta. Lo strumento da utilizzare è:

a. Anemometro
b. Dinamometro
c. Termometro
d. Luxmetro

9. A quali delle seguenti norme si può fare riferimento in caso di verifica del rispetto dei criteri microbiologici in prodotti alimentari:

a. Reg (CE) n. 2073/2005
b. Reg (UE) n. 1169/2011
c. Regolamento (CE) n. 178/2002
d. D.Lgs 206/2005 Codice del Consumo

10. In caso di infortunio da agente chimico, per verificare la congruenza fra l'agente chimico utilizzato dal lavoratore e il DPI fornitogli dal datore di lavoro, a quale sezione della scheda dati di sicurezza è necessario fare riferimento:

a. Sezione 18
b. Sezione 8
c. Categoria 8
d. Non è mai prevista una sezione denominata "dispositivi diprotezione individuale"

11. Durante un'ispezione da parte di un Ufficiale di Polizia Giudiziaria in un'azienda vengono riscontrati alcuni reati in materia di sicurezza del lavoro. Tra le seguenti comunicazioni quale deve essere effettuata:

a. Notizia di reato all'Ufficio ispettivo dell'Ispettorato Territoriale del Lavoro
b. Notizia di reato all'INAIL
c. Notizia di reato al Pubblico Ministero territorialmente competente
d. Notizia di reato al Direttore responsabile dello SPSAL

12. Dovendo misurare la velocità media dell'aria (v) in un condotto di aerazione, quale dei seguenti strumenti deve essere utilizzato:

a. Spettrofotometro
b. Dinamometro
c. Termometro
d. Anemometro

13. Al fine della valutazione del microclima in un ambiente di lavoro, da quali sonde deve essere composta la centralina microclimatica:

a. Psicrometro, globotermometro, anemometro, termometro
b. Luxmetro, luminanzometro, colorimetro
c. Aerografo, accelerometro, saturimetro
d. Ciclone, sacca di Tedlar, fiala colorimetrica

14. Durante un'attività ispettiva, qualora si riscontri una violazione punita con sanzione amministrativa ai sensi della L.689/1981, se NON è avvenuta la contestazione immediata, è necessario:

a. Notificare la Sanzione Amministrativa ai trasgressori entro il termine massimo di 5 anni
b. Notificare agli interessati gli estremi della violazione entro il termine di 60 giorni
c. Notificare gli estremi della violazione agli interessati residenti nel territorio della Repubblica entro il termine di 90 giorni
d. Procrastinare la notifica agli interessati senza un limite massimo

15. Da un verifica ispettiva per il controllo del rischio chimico si riscontra la presenza di una scheda dati di sicurezza (SDS) composta da 14 Sezioni. E' corretto il numero di Sezioni:

a. Si
b. No, devono essere previste 16 Sezioni
c. Si, ma si deve parlare di Categorie e non di Sezioni
d. No, le Sezioni previste sono 32

16. Il pH in un certificato analitico di un'acqua indica:

a. Il livello di cloro residuo libero
b. Il grado di durezza totale dell'acqua
c. Il livello di acidità o basicità della soluzione acquosa
d. Nessuna delle precedenti è corretta

17. In una attività ispettiva, il fonometro viene utilizzato per misurare:

a. La velocità dell'aria
b L'intensità luminosa
c. La pressione sonora
d. Le vibrazioni termostatiche

18. Ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs 81/2008 e smi, in caso di verifica presso impresa di nuova costituzione, è necessario controllare che il "documento di valutazione dei rischi" sia stato redatto entro:

a. Centoventi giorni dall'inizio dell'attività lavorativa
b. Novanta giorni dall'inizio dell'attività lavorativa
c. Sei mesi dall'inizio dell'attività lavorativa
d. Un anno dall'inizio dell'attività lavorativa

19. Un cartello segnaletico di forma rotonda con fondo azzurro e pittogramma bianco indica:

a. Divieto
b. Salvataggio
c. Prescrizione
d. Avvertimento

20. In un ristorante, in caso di sospetta Malattia Trasmessa da Alimenti (MTA) da salmonella, su quali dei seguenti prodotti si deve focalizzare l'attività ispettiva:

a. Verdure alla griglia
b. Piatti a base di uova fresche, carne di pollame
c. Contorni sotto aceto
d. Tutte le precedenti sono corrette