REGIONE DEL VENETO
AZIENDA ZERO

Passaggio Luigi Gaudenzio, 1 35131 Padova - Tel. 049 877.8173
Codice Fiscale/Partita IVA n. 05018720283 - Codice Univoco Ufficio: UF2ZJD - Codice iPA: azero
PEC protocollo.azero@pecveneto.it - www.azero.veneto.it

Concorso pubblico per n. 50 posti di
TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 19 del D.Lgs. 14/3/2013 n. 33 e s.m.i., si riportano i criteri di valutazione della Commissione Esaminatrice e le tracce della prova SCRITTA.

La prova sorteggiata è la n. 1.

Criteri di attribuzione dei punteggi per la correzione della prova:
- 1,5 punti per ogni risposta corretta,
- 0 punti per ogni risposta omessa, errata o multipla.

La risposta corretta è indicata con un diverso colore.

PROVA SCRITTA N. 1

1. **Le zecche sono dei vettori artropodi in grado di trasmettere:**
   a) Brucellosi
   b) Malattia di Lyme e Tick - Borne Encephalitis (TBE)
   c) West Nile

2. **L'individuazione della figura professionale del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro è avvenuta con:**
   a) Decreto Ministeriale 17/01/1963 n. 58
   b) Decreto Ministeriale 17/01/2018 n. 58
   c) Decreto Ministeriale 17/01/1997 n. 58

3. **La Rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, ai sensi dell'art. 18 del Reg. (CE) n. 178/2002, è disposta:**
   a) nella fase di distribuzione finale dei prodotti alimentari
   b) in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti/mangimi
   c) nella fase di produzione degli alimenti e dei mangimi

4. **Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi:**
   a) in tutte le tipologie di azienda, dopo avere frequentato appositi corsi di formazione
   b) in tutte le tipologie di azienda
   c) solo in alcune tipologie di azienda, dopo avere frequentato appositi corsi di formazione

5. **Qual è il Regolamento che istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (E.F.S.A.)?**
   a) Reg. (CE) n. 852/2004
   b) Reg. (CE) n. 178/2002
   c) Reg. (CE) n. 853/2004

6. **La responsabilità penale in caso di infortunio sul lavoro è:**
   a) solo ed esclusivamente del datore di lavoro
   b) di chi ha violato una norma di sicurezza correlata all'evento infortunistico
   c) solo ed esclusivamente dell'infortunato

7. **Per quale delle seguenti preparazioni alimentari, a partire da materia prima fresca, è obbligatorio l'abbattimento di temperatura prima della somministrazione?**
   a) Tartare di tonno
   b) Contorni di verdure a foglia
   c) Tartare di manzo

8. **Quale delle seguenti disposizioni normative introduce l'obbligo da parte dell'OSA di predisporre procedure basate sul sistema HACCP?**
   a) L'art. 6, comma 5, del D.Lgs. n. 193/2007
   b) L'art. 137 del Reg. (UE) n. 625/2017
   c) L'art. 5 del Reg. (CE) n. 852/2004

9. **In quale caso l'OSA è tenuto ad applicare la misura del richiamo di un prodotto nell'ambito di un'allerta alimentare?**
   a) Quando il prodotto è giunto nella disponibilità del consumatore finale
   b) Quando il prodotto è ancora sotto il controllo dell'OSA che lo ha prodotto
   c) Quando il prodotto è pericoloso per la salute umana

10. **Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, in quali, tra le seguenti occasioni, deve avvenire la formazione dei lavoratori?**
    a) Alla costituzione del rapporto di lavoro o all'inizio dell'utilizzazione (qualora si tratti di somministrazione di lavoro)
    b) Durante le assemblee sindacali, regolarmente indette
    c) Prima della cessazione del rapporto di lavoro, affinché il lavoratore si ricollochi adeguatamente

11. Il Reg. (UE) n. 625/2017 non si applica ai controlli ufficiali effettuati per verificare la conformità alla normativa, nei seguenti settori relativi a:

a) i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori
b) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti
c) le acque destinate al consumo umano e la sicurezza della distribuzione alla popolazione in tutte le fasi del prelievo, del trattamento, dell'imbottigliamento, del trasporto e della distribuzione al dettaglio, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati all'imballaggio

12. Ai sensi dell'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011, quale tra le seguenti sostanze o prodotti non rientra tra le sostanze che provocano allergie o intolleranze?

a) Lupini e prodotti a base di lupini
b) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
c) Aglio e prodotti a base di aglio

13. L'uso di un dispositivo di protezione individuale (DPI) è obbligatorio:

a) in ogni situazione di rischio solo nei cantieri edili
b) quando il rischio non è eliminabile con misure tecniche e organizzative
c) solamente quando è previsto da specifica segnaletica

14. Qual è il riferimento normativo per gli aspetti igienico sanitari concernenti la costruzione, manutenzione e vigilanza delle piscine ad uso natatorio?

a) Accordo tra Ministero dell'Interno, le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano del 16/01/2003
b) Accordo tra Ministero della Salute, le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano del 16/01/2003
c) Accordo tra Ministero delle Infrastrutture, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 16/01/2003

15. Ai fini del D.Lgs. n. 152/2006 recante norme in materia ambientale, cosa si intende per "autorità competente"?

a) Le persone fisiche o giuridiche nonché, ai sensi della legislazione o della prassi nazionale, le associazioni, le organizzazioni o i gruppi di tali persone
b) Il pubblico che subisce o può subire gli effetti delle procedure decisionali in materia ambientale o che ha un interesse in tali procedure
c) L'amministrazione cui compete, in base alla normativa vigente, l'adozione di un provvedimento conclusivo del procedimento o di una sua fase

16. La sospensione dell'attività imprenditoriale di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81/2008 è prevista in caso di?

a) Mancata elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi
b) Mancata redazione del PiMUS
c) Mancata nomina del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

17. Di che cosa tratta il Reg. (CE) n.1907/2006 (REACH)?

a) Della Registrazione, Valutazione, Autorizzazione e Restrizione dei prodotti cosmetici
b) Della Registrazione, Valutazione, Autorizzazione e Restrizione delle sostanze chimiche
c) Della Registrazione, Valutazione, Autorizzazione e Restrizione dei prodotti fitosanitari

18. Qual è la normativa di riferimento della Regione Veneto per l'autorizzazione e l'accreditamento delle strutture sanitarie sociosanitarie e sociali?

a) L.R. n. 22 del 16/08/2002
b) L.R. n. 33 del 16/08/2002
c) L.R. n. 22 del 16/08/2012

19. Quale delle seguenti categorie sono equiparate al "lavoratore" secondo la definizione di cui all'art. 2 del D.Lgs. n. 81/2008?

a) Il rappresentante legale dell'azienda
b) Lo studente che svolge attività di laboratorio
c) L'addetto ai servizi domestici

20. La norma che regolamenta l'attività di estetista è:

a) il Reg. (UE) n. 625/2017 del 15/03/2017
b) la L. n. 1 del 04/01/1990
c) il D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008

PROVA SCRITTA N. 2

1. **Cosa sono le Zoonosi?**
   a) Malattie trasmesse da uomo a uomo
   b) Malattie tropicali
   c) Malattie trasmesse dagli animali all'uomo

2. **Secondo il Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali (PNAA 2024 – 2026), sono oggetto del campionamento:**
   a) gli additivi, le premiscele, le materie prime per mangimi, tutte le tipologie di mangimi composti, i mangimi medicati, i prodotti intermedi esclusa l'acqua di abbeverata
   b) gli additivi, le premiscele, le materie prime per mangimi, tutte le tipologie di mangimi composti, i mangimi medicati, i prodotti intermedi e l'acqua di abbeverata
   c) unicamente le materie prime per mangimi, le diverse tipologie di mangimi composti (completi e complementari) e i mangimi medicati

3. **Ai sensi dell'art. 91 del D.Lgs. n. 81/2008, chi ha il dovere di predisporre il fascicolo con le caratteristiche dell'opera?**
   a) Il committente dell'opera
   b) Il coordinatore per la progettazione
   c) Il responsabile dei lavori

4. **L'individuazione della figura professionale del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro è avvenuta con:**
   a) Decreto Ministeriale 17/01/1963 n. 58
   b) Decreto Ministeriale 17/01/2018 n. 58
   c) Decreto Ministeriale 17/01/1997 n. 58

5. **Ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, a quale temperatura di congelamento i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi devono essere sottoposti per uccidere i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute?**
   a) -36°C per 6 ore
   b) -10°C per 120 ore
   c) -20°C per 24 ore

6. **Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 deve essere custodito presso:**
   a) l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi
   b) la sede legale del consulente dell'azienda
   c) la sede legale dell'azienda ove non coincida con l'unità produttiva

7. **Le larve della zanzara *Aedes albopictus* (zanzara tigre) per il loro sviluppo colonizzano:**
   a) acque sotterranee
   b) acque transitorie e pozze temporanee (tombini, bidoni, sottovasi…)
   c) acque prive di carica organica

8. **In caso di violazione di uno o più articoli di rilevanza penale del D.Lgs. n. 81/2008, l'iter sanzionatorio da applicare è quello previsto da:**
   a) D.Lgs. n. 758/1994
   b) D.Lgs. n. 22/2002
   c) Codice Civile

9. **Quale delle seguenti disposizioni normative introduce l'obbligo da parte dell'OSA di predisporre procedure basate sul sistema HACCP?**
   a) L'art. 6, comma 5, del D.Lgs. n. 193/2007
   b) L'art. 137 del Reg. (UE) n. 625/2017
   c) L'art. 5 del Reg. (CE) n. 852/2004

10. **Ai sensi dell'art. 14 del Reg. (UE) n. 625/2017, non rientrano tra i metodi e tecniche di controllo ufficiale:**
    a) ispezione e audit degli operatori
    b) campionamento, analisi, diagnosi e prove
    c) sopralluogo da parte di ente certificatore

11. Ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002 cosa si intende per alimento?

a) Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, da esseri umani
b) Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani, comprese le bevande
c) Qualsiasi sostanza intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento escluse le bevande

12. Che cosa disciplina il Reg. (CE) n. 1935/2004?

a) Metodiche di campionamento delle matrici alimentari in ambito microbiologico
b) Informazioni sugli alimenti ai consumatori e sostanze che provocano allergie
c) Materiali e Oggetti al Contatto con gli Alimenti (MOCA)

13. Da chi sono eseguiti i controlli esterni per la verifica del corretto funzionamento degli impianti natatori, secondo l'accordo tra Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 16/01/2003, recepito dalla Regione Veneto con DGR n. 1173 del 18/04/2003?

a) Dal gestore dell'impianto
b) Da Arpav
c) Dall'Azienda Unità Sanitaria Locale di competenza

14. Il Datore di Lavoro provvede alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi seguendo i criteri di:

a) semplicità, brevità, comprensibilità
b) adeguatezza, economicità, efficacia
c) completezza, efficienza, trasparenza

15. Il piano della Regione Veneto sulle malattie trasmesse da vettori approvato per l'anno 2024 con DGR n. 346 del 04/04/2024, ha lo scopo di proteggere la popolazione dalla diffusione:

a) dall'epatite
b) dal virus H1N1
c) dai virus trasmessi dalle zanzare

16. Di che cosa tratta il Reg. (CE) n.1272/2008 (CLP)?

a) Della etichettatura e imballaggio dei prodotti alimentari
b) Della etichettatura e imballaggio dei biocidi
c) Della classificazione, etichettatura, imballaggio delle sostanze e delle miscele

17. Secondo il D.Lgs. n. 81/2008, il Lavoratore Autonomo in cantiere deve:

a) munirsi ed utilizzare idonei Dispositivi di Protezione Individuale
b) operare in regime di subordinazione
c) redigere il POS

18. Secondo il Regio Decreto n. 1265 del 27/07/1934, salvo deroghe ed eccezioni previste dalla legge, entro quale raggio dal perimetro dell'impianto cimiteriale è vietato costruire?

a) Entro il raggio di 100 m
b) Entro il raggio di 200 m
c) Entro il raggio di 300 m

19. Chi è l'Autorità Sanitaria Locale chiamata ad esercitare poteri/doveri di controllo, anche preventivo, a tutela dell'ambiente e della sanità pubblica?

a) Il Presidente della Provincia
b) Il Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria locale
c) Il Sindaco del Comune competente per territorio

20. Quali sono gli obblighi non delegabili del Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008?

a) La Valutazione dei Rischi e la nomina del RLS
b) La Valutazione di tutti i Rischi e la nomina del RSPP
c) La Valutazione di tutti i Rischi e la nomina degli addetti alle emergenze ed al primo soccorso

PROVA SCRITTA N. 3

1. **Ai sensi dell'allegato II del Reg. (UE) n. 627/2019, quale forma deve avere il bollo sanitario?**
   a) Triangolare
   b) Ovale
   c) Rettangolare

2. **Ai sensi del Titolo IV del D.Lgs. n. 81/2008, a chi compete la redazione del piano di sicurezza e coordinamento?**
   a) Responsabile dei lavori
   b) Datore di lavoro dell'impresa esecutrice
   c) Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione

3. **Quale dei seguenti non è un trattamento termico, che può subire il latte destinato alla commercializzazione per il consumo umano?**
   a) Pastorizzazione
   b) Sterilizzazione
   c) Sublimazione

4. **Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali (PNAA) ha l'obiettivo di:**
   a) assicurare il controllo lungo l'intera filiera alimentare mediante il prelievo e l'analisi dei mangimi
   b) assicurare il controllo lungo l'intera filiera alimentare mediante sopralluoghi ispettivi, il prelievo e l'analisi dei mangimi e di acqua di abbeverata
   c) assicurare il controllo lungo l'intera filiera alimentare mediante il prelievo e l'analisi dei mangimi e acqua di abbeverata

5. **I dispositivi di protezione di cui deve essere dotata una trattrice ad uso agricolo a protezione del conducente in caso di ribaltamento sono:**
   a) arco di protezione e riparo delle cinghie di trasmissione
   b) protezione della presa di forza e cintura di sicurezza
   c) telaio o cabina e sistema di trattenuta del conducente

6. **Quali norme contiene il Reg. (CE) n. 853/2004?**
   a) Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
   b) Norme sull'igiene dei prodotti alimentari
   c) Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

7. **L'individuazione della figura professionale del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro è avvenuta con:**
   a) Decreto Ministeriale 17/01/1963 n. 58
   b) Decreto Ministeriale 17/01/2018 n. 58
   c) Decreto Ministeriale 17/01/1997 n. 58

8. **Ai sensi del comma 1 dell'art. 223 del D.Lgs. n. 271/1989, quali sono le informazioni che devono essere comunicate all'OSA detentore/produttore di un alimento in caso di campionamento in unica aliquota per analisi microbiologiche?**
   a) Ora di inizio dell'analisi e giorno di consegna dell'esito dell'analisi
   b) Indirizzo dell'organo di vigilanza e data della consegna al laboratorio
   c) Data e ora di inizio dell'analisi ed indirizzo del laboratorio che eseguirà l'analisi

9. **Quale delle seguenti disposizioni legislative prevede le azioni che l'Autorità Competente può intraprendere per ripristinare le non conformità accertate nell'ambito dei controlli ufficiali?**
   a) L'art. 6 del D.Lgs. n. 193/2007
   b) L'art. 138 del Reg. (UE) n. 625/2017
   c) L'art. 50 del Reg. (UE) n. 625/2017

10. **L'art. 5 della L. n. 283/1962 vieta di impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:**
    a) che siano prive di residui di prodotti tossici per l'uomo
    b) che siano prive di alterazioni o nocive per l'uomo
    c) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione

11. **Ai sensi dell'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011, quale tra le seguenti sostanze o prodotti non rientra tra le sostanze che provocano allergie o intolleranze?**
    a) Aglio e prodotti a base di aglio
    b) Lupini e prodotti a base di lupini
    c) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. **Secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 150 del 14/08/2012, per quale tipologia di prodotti fitosanitari è previsto uno specifico certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo?**
    a) Per tutte le tipologie di prodotti fitosanitari, a prescindere dalla loro classificazione
    b) Prodotti fitosanitari destinati agli utilizzatori professionali
    c) Prodotti fitosanitari destinati agli utilizzatori non professionali

13. **Quali norme disciplina il D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006?**
    a) Norme in materia di sicurezza alimentare
    b) Norme in materia ambientale
    c) Norme in materia di qualità delle acque potabili

14. **Nomina del medico competente:**
    a) è sempre obbligatoria in quanto il D.Lgs. n. 81/2008 è una disposizione normativa che ha la finalità di tutelare la salute dei lavoratori
    b) il datore di lavoro deve nominare il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria nei casi previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e qualora richiesto dalla valutazione dei rischi di cui all'art. 28
    c) è un obbligo del datore di lavoro che non può essere delegato

15. **Cosa disciplina la Legge della Regione Veneto n. 22 del 16/08/2002?**
    a) L'approvazione dello schema tipo di Regolamento Comunale per la disciplina delle attività di acconciatore, estetista tatuaggio e piercing
    b) L'approvazione dello schema tipo di Regolamento Comunale Edilizio
    c) L'autorizzazione alla realizzazione, autorizzazione all'esercizio, accreditamento istituzionale delle strutture sanitarie, socio sanitarie e sociali

16. **Secondo l'accordo tra Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 16/01/2003 recepito dalla Regione Veneto con DGR n. 1173 del 18/04/2003, ai fini igienico sanitari le piscine sono classificate in base a quali criteri:**
    a) destinazione, caratteristiche ambientali e strutturali, tipo di utilizzazione
    b) profondità, tipo di utilizzazione, destinazione
    c) superficie, profondità, destinazione

17. **Il metodo INAIL 2017 per la valutazione del rischio Stress Lavoro Correlato prevede:**
    a) la valutazione del clima organizzativo e l'obbligo di istituire uno sportello di ascolto aziendale
    b) la sola valutazione delle percezioni dei lavoratori attraverso focus group
    c) una fase preliminare di rilevazione di indicatori oggettivi e verificabili (eventi sentinella, fattori di contenuto del lavoro, fattori di contesto del lavoro)

18. **Quali tra questi fattori di rischio contribuiscono allo sviluppo del batterio Legionella nel circuito sanitario di una struttura, secondo le linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni del 07 maggio 2015?**
    a) Temperatura dell'acqua superiore a 75° C – assenza di linee di distribuzione caratterizzate da flusso dell'acqua minimo o assente – utilizzo continuativo dell'impianto dell'acqua della struttura
    b) Temperatura dell'acqua compresa tra 20-50° C – presenza di tubazioni con flusso dell'acqua minimo o assente – utilizzo stagionale o discontinuo dell'impianto dell'acqua della struttura
    c) Temperatura dell'acqua inferiore a 20° C – assenza di linee di distribuzione caratterizzate da flusso d'acqua minimo o assente – utilizzo continuativo dell'impianto dell'acqua della struttura

19. **Le larve della zanzara *Aedes albopictus* (zanzara tigre) per il loro sviluppo colonizzano:**
    a) acque sotterranee
    b) acque transitorie e pozze temporanee (tombini, bidoni, sottovasi)
    c) acque prive di carica organica

20. **Le vie e le uscite di emergenze ai sensi dell'allegato IV del D.Lgs. n. 81/2008 devono:**
    a) essere colorate con vernice rossa
    b) prevedere rampe con pendenza superiore al 5%
    c) essere tenute costantemente sgombre per consentire di raggiungere il più rapidamente possibile un luogo sicuro