



CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO INDETERMINATO DI N. 5 POSTI DI COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO – TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL’AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO - CATEGORIA D.

Criteri di valutazione dei titoli – stralcio del verbale della Commissione Esaminatrice

La Commissione prende visione delle norme che regolano il presente concorso, disciplinato dalle disposizioni di cui al D.P.R. n. 220/2001 "Regolamento recante la disciplina concorsuale del personale non dirigenziale del Servizio Sanitario Nazionale".

La Commissione Esaminatrice osserva che, per la valutazione dei candidati, ai sensi di quanto disposto dall’art. 8 del D.P.R. n. 220/2001, e come indicato nel bando relativo alla procedura, dispone complessivamente di 100 punti come di seguito indicato:

- 30 punti per i titoli
- 70 punti per le prove d’esame

I punti per le prove d’esame sono così ripartiti:

- 30 punti per la prova scritta
- 20 punti per la prova pratica
- 20 punti per la prova orale

I punti per la valutazione dei titoli sono così ripartiti:

- Titoli di carriera punti 15
- Titoli accademici e di studio punti 5
- Pubblicazioni e titoli scientifici punti 5
- Curriculum formativo e professionale punti 5

TITOLI DI CARRIERA (massimo punti 15)

I titoli di carriera sono valutati con i criteri previsti dall’art. 11, lett. a), del D.P.R. n. 220 del 27.03.2001. In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

Regola	Punti/anno
Presso USL/PA nel profilo	1,000
Presso USL/PA nel profilo cat. superiore	1,000

Presso USL/PA nel profilo cat. inferiore	0,500
Servizio militare/civile funzioni inerenti	1,000
Servizio militare/civile funzioni non inerenti	0,500
Presso case di cura conv. nel profilo	1,000
Servizio non valutabile	0,000

TITOLI ACCADEMICI E DI STUDIO (massimo punti 5)

I titoli accademici e di studio sono valutati secondo i criteri di cui all'art. 11, lett. b), del D.P.R. n. 220/2001. In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

Regola	Punti/anno
Altra laurea attinente	0,500
Dottorato	1,000
Titolo non valutabile in quanto requisito di ammissione	0,000
Titolo non valutabile	0,000

PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI (massimo punti 5)

Le pubblicazioni ed i titoli scientifici sono valutati secondo i criteri di cui all'art. 11, lett. c), del D.P.R. n. 220/2001.

Potrà essere valutato un numero massimo di 5 pubblicazioni, che saranno prese in considerazione solamente se edite a stampa ed apparse nell'ultimo quinquennio su riviste a carattere scientifico di rilievo almeno nazionale. In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

Regola	Punti/annuo
Pubblicazioni se attinenti primo o unico autore	0,200
Pubblicazioni se attinenti in collaborazione	0,050
Abstract, poster comunicazioni a congressi	0,030
Lavori non valutabili	0,000

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE (massimo punti 5)

Il curriculum formativo e professionale è valutato secondo i criteri di cui all'art. 11, punto 4, del D.P.R. n. 220/2001.

La partecipazione ad eventi formativi sarà presa in considerazione solo se relativa all'ultimo quinquennio e riferita ad iniziative della durata di almeno 3 giorni.

In particolare, si precisa che il punteggio verrà così attribuito:

Regola	Punti/annuo
Servizio nel profilo come L.P., co.co.co., ecc. presso ASL/PA (superiore alle 20/h sett.)	0,500
Servizio nel profilo come L.P., co.co.co., ecc. presso ASL/PA (uguale o inferiore alle 20/h sett.)	0,250
Servizio nel profilo presso privati (superiore alle 20/h sett.)	0,500
Servizio nel profilo presso privati (uguale o inferiore alle 20/h sett.)	0,250
Partecipazione a convegni, congressi e corsi (durata minima 18 ore)	0,030
Partecipazione a convegni, congressi e corsi con esame finale	0,050
Partecipazione a corso particolarmente qualificante con attestato	0,100
Attività di docenza in materia attinente (con specifica delle ore)	0,020
Master 1° livello	0,200
Master 2° livello	0,300
Borsa di studio in materia attinente	0,200
Tirocinio, frequenza volontaria, ecc.	0,000
Titoli vari	0,000
Titolo non valutabile	0,000

PROVA SCRITTA n. 1

1

Durante un'ispezione, chi procede all'identificazione delle persone nei cui confronti vengono svolte indagini?	
La Polizia Giudiziaria	A
Il Giudice	B
Il Pubblico Ministero	C
Il Direttore Generale	D

2

I cani devono essere registrati all'anagrafe canina regionale:	
Entro 10 giorni dall'acquisto	A
Entro 15 giorni da possesso	B
Entro 20 giorni dall'acquisto	C
Entro 30 giorni da possesso/detenzione	D

3

Durante un controllo ufficiale, viene predisposto un sequestro ai sensi dell'art. 354 C.P.P. di bevande alcoliche, pertanto:	
Si deve procedere ad acquisire la convalida del sequestro da parte del Direttore del Dipartimento	A
Si deve procedere ad acquisire la convalida del sequestro da parte dell'Autorità Giudiziaria	B
Si deve procedere ad acquisire la convalida del sequestro da parte del Direttore Generale	C
Si deve procedere ad acquisire la convalida del sequestro da parte del Prefetto	D

4

Entro quanti giorni si deve procedere alla notifica di un S.P.V. contestato ad un residente a Livigno?	
Entro 30 giorni dal procedimento	A
Entro 90 giorni dalla contestazione	B
Entro 120 giorni dalla contestazione, compresi i giorni di prescrizione	C
Entro 365 giorni dalla contestazione	D

5

L'Audit:	
E' di esclusiva competenza medica	A
E' una tecnica del controllo ufficiale	B
E' riservato all'industria privata	C
E' effettuato solo in presenza	D

6

L'acronimo Ge.M.A., corrisponde in Lombardia a:	
Gestione Materiale contenenti Aspartame	A
Gestione Manufatti Amianto	B
Gestione Manutenzione Aeroporti	C
Gestione MAteriali esplosivi	D

7

Quali tra i seguenti compiti rientra nel D.V.S.A.O.A. presente in A.T.S.?	
Controllo ufficiale cantieri mobili	A
Controllo ufficiale sulla produzione, trasformazione e commercializzazione del miele	B
Controllo ufficiale tutela della salute nei luoghi di lavoro	C
Controllo ufficiale MOCA	D

8

Gli stabilimenti che producono germogli ad uso alimentare devono essere:	
Riconosciuti ai sensi dell'art. 3 del Reg. Ce 853/2004	A
Riconosciuti ai sensi dell'art. 6 del Reg. Ce 852/2004	B
Riconosciuti ai sensi dell'art. 6 del Reg. Ce 178/2002	C
Riconosciuti ai sensi dell'art. 5 del Reg. Ce 1069/2010	D

9

La comunicazione di notizia di reato:	
Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al P.M. entro la giornata	A

Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al P.M. senza ritardo	B
Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al P.M. entro 24 ore	C
Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al P.M., a mano, presso la segreteria	D

10

Nei cantieri mobili le aperture sul vuoto devono essere protette se hanno una profondità superiore a:	
30 cm	A
50 cm	B
90 cm	C
150 cm	D

11

Cosa si intende per L.E.A.?	
Lettura Esami Automatica	A
Livelli Essenziali di Assistenza	B
Livelli Elementari di Autodiagnosi	C
Livelli Uguali di Assistenza	D

12

Quale tra questi alimenti sceglieresti al fine di una ricerca di Bacillus Cereus ?	
Fette Biscottate	A
Insalata di riso	B
Confettura extra di mirtillo	C
Arrosto di bovino adulto	D

13

La tracciabilità delle carni fresche:	
E' obbligatoria per le carni bovine	A
E' obbligatoria	B
E' obbligatoria per le carni avicole	C
E' obbligatoria per le carni di origine extracomunitaria	D

14

La sigla REI cosa indica?	
Resistenza all'Induzione	A
Resistenza al Fuoco	B
Resistenza all'Acqua	C
Resistenza all'Esplosione	D

15

L'analisi dei pericoli e punti critici di controllo è prevista nel Reg. CE 852/2004 all'articolo:	
Art. 4	A
Art. 5	B
Art. 6	C
Art. 7	D

16

Chi deve verificare il possesso dell'idoneità tecnico/professionale dell'impresa esecutrice?	
Il coordinatore della sicurezza già in fase di progettazione	A
Il committente o il responsabile dei lavori	B
Il direttore dei lavori	C
Il Responsabile degli impianti	D

17

Gli stabilimenti di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono essere:	
Riconosciuti ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/04	A
Registrati ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/04	B
Registrati ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 183/05	C
Registrati ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 1069/10	D

18

La gestione di una notizia di reato è normata dal:	
Decreto legislativo 758/94	A
Codice Penale e Codice di Procedura Penale	B
Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.	C
Legge 689/81	D

19

Cosa si intende per "tecnica di incapsulamento del MCA"?	
Una tecnica che utilizza PCB liquidi per bloccare la dispersione delle fibre di amianto	A
Una verniciatura con sostanze speciali spruzzate sui manufatti, che inglobano le fibre di amianto	B
Una tecnica che utilizza sostanze IPA per bloccare la dispersione delle fibre di amianto	C
Una tecnica che utilizza prodotti PMI liquidi per bloccare la dispersione delle fibre di amianto	D

20

L'altezza minima di una tavola ferma piede deve essere di:	
20 cm	A
30 cm	B
40 cm	C
50 cm	D

PROVA SCRITTA n. 2

1

I cani devono essere registrati all'anagrafe canina regionale:	
Entro 15 giorni dall'acquisto	A
Entro 10 giorni da possesso	B
Entro 5 giorni dall'acquisto	C
Entro 24 ore dal possesso/detenzione	D

2

Entro quanti giorni si deve procedere alla notifica di un S.P.V. contestato ad un residente a Ventimiglia?	
Entro 30 giorni dal procedimento	A
Entro 120 giorni dalla contestazione, compresi i giorni di prescrizione	B
Entro 90 giorni dalla contestazione	C
Entro 365 giorni dalla contestazione	D

3

Durante un'ispezione, si rileva che un molino di cereali perde olio dagli ingranaggi che ricade sulle farine prodotte. Quali azioni correttive deve attivare l'O.S.A. a seguito della Non Conformità rilevata?	
Esame visivo delle farine; eliminazione delle parti sporche	A
Blocco della merce; sistemazione macchinario; ripresa attività	B
Blocco della produzione; attivazione del sistema di allerta (recall) della partita	C
Blocco della merce; sistemazione macchinario; comunicazione fornitore cereali in seme	D

4

Oltre al datore di lavoro chi non partecipa alla valutazione dei rischi?	
Il medico competente	A
L'R.S.P.P.	B
Tutte le figure citate nelle risposte	C
L'R.L.S.	D

5

Cosa significa D.U.V.R.I.	
Documento Ultimo di Valutazione dei Rischi di Inferenza	A
Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza	B
Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Inferenza	C
Documento Unico di Verifica dei Rischi di Inferenza	D

6

L'imbracatura di sicurezza a quale categoria di DPI appartiene?	
Prima categoria	A
Seconda categoria	B
Terza categoria	C
Quarta categoria	D

7

Quando è necessario effettuare la valutazione del rischio chimico in una azienda?	
Nel caso di aziende che trattano sostanze chimiche e petrolchimiche	A
Nel caso di aziende chimiche a rischio rilevante	B
Nel caso di aziende che comportano l'esposizione ad agenti chimici pericolosi	C
Sempre	D

8

Secondo il Decreto Legislativo 81/08 come si definisce un cantiere edile?	
Luogo in cui sono presenti più di una impresa edile	A
Luogo dove vengono effettuate costruzioni di edifici privati	B
Luogo in cui si effettuano lavori edili/ingegneria civile il cui elenco è riportato nell'allegato X dello stesso	C
Luogo in cui viene montato un ponteggio	D

9

Qual è la definizione di R.S.P.P.:	
Referente Servizio Prevenzione e Protezione	A

Referente Servizio Protezione e Prevenzione	B
Nessuna delle risposte	C
Responsabile Service Prevenzione e Pericolo	D

10

Quante sezioni deve avere una scheda di sicurezza	
10	A
14	B
16	C
20	D

11

Il maltrattamento di animali ricade nel dettato di quale norma?	
E' un reato punito con una sanzione amministrativa di cui alla Legge 281/91	A
E' un reato punito dall'art. 18 della Legge 689/81	B
E' un reato punito dall'art. 544-ter del C.P.	C
E' un reato punito dall'art. 55 del C.P.P.	D

12

L'Audit:	
E' di esclusiva competenza medica	A
E' riservato all'industria privata	B
E' una tecnica del controllo ufficiale	C
E' effettuato solo in presenza	D

13

Quante unità campionarie (U.C.) devono essere prelevate in caso di campionamento di carni macinate e preparazione a base di carne per ricerca salmonella spp?	
3	A
4	B
5	C
9	D

14

Quali imprese devono rispettare i requisiti previsti dal Reg. CE 852/04 allegato I?	
I ristoranti specialità pesce crudo	A
I locali di preparazione salumi annessi a macelli	B
Le aziende che coltivano carciofi	C
Gli oleifici artigianali	D

15

Cosa stabilisce il Reg. CE 183/05?	
Norme generali in materia di benessere animale	A
Norme generali in materia di sicurezza degli allevamenti	B
Norme generali in materia di igiene dei mangimi	C
Norme generali in materia di biosicurezza	D

16

Quale tra queste sostanze rientrano nell'elenco degli allergeni?	
Zucchero e derivati	A
Grasso animale e derivati	B
Sedano e derivati	C
Carne suina e derivati	D

17

Quali sono i fattori che favoriscono l'insorgenza di tossinfezioni alimentari?	
Cottura incompleta	A
Contaminazione crociata	B
Tutte le risposte	C
Lavorazione di diversi alimenti sulla stessa superficie	D

18

In base al Reg. CE 1829/2003, la segnalazione in etichetta di un alimento OGM è obbligatoria se presente:	
Superiore al 4,9%	A
Superiore al 2,9%	B
Superiore al 0,9%	C
Superiore al 0,1%	D

19

Qual è l'ambito di competenza del sistema europeo "RAPEX"?	
Prodotti farmaceutici	A
Prodotti alimentari	B
Prodotti non alimentari	C
Tutte le precedenti	D

20

Il sistema informativo di Regione Lombardia IMPRES@:	
Raccoglie tutte le informazioni sui controlli ufficiali	A
Raccoglie tutte le informazioni sulle malattie professionali	B
Raccoglie tutte le informazioni sulle malattie infettive	C
Coordina i vari software delle aziende sanitarie locali	D

PROVA SCRITTA n. 3

1

Che forma hanno i cartelli di avvertimento?	
Triangolare	A
Quadrata	B
Rettangolare	C
Rotonda	D

2

Per noleggio a freddo di un'attrezzatura, si intende?	
Messa a disposizione solo dell'attrezzatura e l'operatore per utilizzarlo deve essere pagato a parte	A
Messa a disposizione solo dell'attrezzatura meccanica	B
Nessuna delle risposte	C
Messa a disposizione solo dell'attrezzatura; l'utilizzatore deve provvedere ad incaricare un operatore per l'utilizzo	D

3

Entro quanto tempo l'U.P.G. deve verificare l'adempimento ad una prescrizione ai sensi del Decreto Legislativo 758/94?	
Entro e non oltre 120 giorni	A
Entro e non oltre 100 giorni	B
Entro e non oltre 90 giorni	C
Entro e non oltre 60 giorni	D

4

Cosa si intende per Pi.M.U.S. relativo ad un ponteggio?	
Nessuna delle risposte	A
Procedura di Montaggio Utilizzo e Smontaggio	B
Piano del Ministero Utilizzo in Sicurezza	C
Piano di Montaggio, Utilizzo e Smontaggio	D

5

I cani devono essere registrati all'anagrafe canina regionale:	
Entro il giorno dall'acquisto	A
Entro 5 giorni da possesso	B
Entro 10 giorni dall'acquisto	C
Entro 15 giorni da possesso	D

6

Durante un'ispezione, si rileva che un molino di cereali perde olio dagli ingranaggi che ricade sulle farine prodotte. Quali azioni correttive deve attivare l'O.S.A. a seguito della Non Conformità rilevata?	
Esame visivo delle farine; eliminazione delle parti sporche	A
Blocco della merce; sistemazione macchinario; ripresa attività	B
Blocco della merce; sistemazione macchinario; comunicazione fornitore cereali in seme	C
Blocco della produzione; attivazione del sistema di allerta (recall) della partita	D

7

Entro quanti giorni si deve procedere alla notifica di un S.P.V. contestato ad un residente a Bressanone?	
Entro 30 giorni dal procedimento	A
Entro 120 giorni dalla contestazione, compresi i giorni di prescrizione	B
Entro 365 giorni dalla contestazione	C
Entro 90 giorni dalla contestazione	D

8

Ai sensi del Reg. CE 2073/2005, il criterio di sicurezza alimentare, è definito come:	
Un criterio di natura chimica e/o fisica	A
Un criterio a cui si confrontano le evidenze	B
Un criterio che definisce l'accettabilità del processo di produzione e/o della filiera produttiva	C
Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, applicabile ai prodotti immessi in commercio	D

9

In base al Reg. CE 1829/2003, la segnalazione in etichetta di un alimento OGM è obbligatoria se presente:	
Superiore al 4,9%	A
Superiore al 2,9%	B

Superiore al 1,9%	C
Superiore al 0,9%	D

10

Quante unità campionarie (U.C.) devono essere prelevate in caso di campionamento di carni macinate e preparazione a base di carne per ricerca di salmonella spp?	
2	A
3	B
4	C
5	D

11

Secondo quanto definito dalla normativa vigente, l'O.S.A. è:	
La persona giuridica responsabile di garantire il rispetto della normativa alimentare dell'impresa alimentare	A
La persona giuridica responsabile di garantire il rispetto della normativa alimentare dell'impresa	B
La persona fisica/giuridica responsabile di garantire il rispetto della normativa alimentare dell'impresa posta sotto il suo controllo ai sensi del Reg. CE 183/05	C
La persona fisica/giuridica responsabile di garantire il rispetto della normativa alimentare dell'impresa posta sotto il suo controllo	D

12

Il D.L.vo 31/2001 disciplina:	
I requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie	A
Le caratteristiche di sicurezza dei giocattoli	B
I requisiti tecnici delle palestre	C
La qualità delle acque destinate al consumo umano	D

13

Cosa si intende per P.N.A.A.?	
Piano Nazionale per gli Animali Acquatici	A
Piano Nazionale Alimenti e Allergeni	B
Piano Nazionale Alimenti per Allergici	C
Piano Nazionale Alimenti per Animali	D

14

Cosa si intende per imprudenza?	
Ignorare il comune sapere	A
Millantare requisiti non documentabili	B
Non osservare le normative secondarie	C
Comportarsi in palese contrasto con le norme di sicurezza	D

15

Che cosa si intende per disinfestazione:	
Eliminazione dei virus	A
Eliminazione dello sporco più resistente	B
Eliminazione di tutti i germi patogeni	C
Eliminazione di insetti e roditori	D

16

Il concetto di efficacia esprime:	
la capacità di un sistema economico di raggiungere risultati	A
la capacità di spendere tutte le risorse	B
la capacità di produrre di un sistema economico	C
il rapporto tra la massima efficacia con minimo assorbimento delle risorse	D

17

Il termine minimo di conservazione, di bevande analcoliche zuccherate prodotte in Italia, è determinato:	
Dall'Azienda Sanitaria Locale	A
Dalla Comunità Europea (E.F.S.A.)	B
Dal consorzio di produzione DOP/IGP	C
Dal produttore	D

18

La Segnalazione Certificata di inizio/modifica attività (S.C.I.A.) deve essere presentata:	
All'ufficio dell'AS.L.	A
All'Agenzia delle Entrate	B
Alla CCIAA	C
Allo sportello unico del Comune	D

19

Le zoonosi sono:	
Le malattie alimentari	A
Le malattie trasmesse con gli alimenti crudi	B
La malattie di origine tropicale	C
Le malattie trasmesse dagli animali all'uomo	D

20

Per l'art. 16 – quarter del D.L.vo 502/92 la partecipazione all'E.C.M. è:	
requisito indispensabile per svolgere attività professionale	A
requisito indispensabile soltanto per i dipendenti del Servizio Sanitario Nazionale	B
requisito indispensabile soltanto per i liberi professionisti	C
requisito indispensabile soltanto per personale delle strutture convenzionate e del S.S.N.	D