

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI
A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI
LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI

CRITERI DI VALUTAZIONE E TRACCE DELLE PROVE

La Commissione stabilisce che la **PROVA SCRITTA** verrà determinata mediante sorteggio fra un totale di tre diverse prove, come previsto dall'art. 12 del D.P.R. 220/2001.

La Commissione predispone tre prove, ciascuna composta da n. 30 quesiti a risposta multipla, con tre opzioni di risposta, di cui una sola corretta.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA

La Commissione attribuirà alle risposte dei candidati i seguenti punteggi:

- per ogni risposta esatta: + 1 punto;
- non verrà attribuita nessuna penalità alle risposte omesse o errate.
- Non verrà attribuito alcun punteggio alle soluzioni ai quesiti che riportino qualunque tipo di correzione.

Le tracce della PROVA SCRITTA svoltasi in data 21 marzo 2025 sono allegate alla presente nota.

Per lo svolgimento dell'odierna **PROVA PRATICA**, la Commissione stabilisce di far effettuare a tutti i candidati la stessa prova.

La prova d'esame verrà determinata mediante sorteggio tra tre prove, come previsto dall'art. 12 del D.P.R. 220/2001.

La Commissione predispone tre prove, ciascuna composta da n. 10 quesiti a risposta multipla con tre opzioni di risposta, di cui una sola corretta.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

La Commissione attribuirà alle risposte dei candidati i seguenti punteggi:

- per ogni risposta esatta: + 2 punto;
- non verrà attribuita nessuna penalità alle risposte omesse o errate.
- Non verrà attribuito alcun punteggio alle soluzioni ai quesiti che riportino qualunque tipo di correzione.

Le tracce della PROVA PRATICA svoltesi in data 21 marzo 2025 sono allegate alla presente nota.

PROVA ORALE

La Commissione stabilisce che la prova orale consisterà nella formulazione di un quesito attinente al profilo professionale oggetto del concorso.

Nel corso della prova orale sarà accertata la conoscenza, da parte di ciascun candidato, della lingua inglese nonché la conoscenza dell'uso di apparecchiature e delle applicazioni informatiche più diffuse. Del giudizio conclusivo di tale verifica la Commissione terrà conto ai fini della determinazione del voto relativo alla prova orale.

Affinché la prova possa intendersi superata è quindi condizione necessaria che il candidato consegua una valutazione di sufficienza, pari a 14/20. Nella determinazione del punteggio complessivo la Commissione terrà comunque conto del giudizio conclusivo espresso in seguito alla verifica della conoscenza, da parte di ciascun candidato, della lingua inglese e dell'informatica, così come previsto dal bando.

La Commissione definisce i seguenti **CRITERI** in base ai quali, al termine di ogni prova, attribuirà il punteggio ai candidati:

Grado di conoscenza dell'argomento e correttezza della risposta, completezza e chiarezza espositiva, capacità di sintesi coniugata ad appropriatezza terminologica.

La valutazione di sufficienza sarà espressa con un punteggio compreso fra 14/20 e 20/20, in funzione dei criteri sopra indicati.

La valutazione di insufficienza sarà espressa con un punteggio compreso fra 10/20 e 13/20, in funzione dei criteri sopra indicati. Nel caso in cui il candidato non fornisca risposta sarà attribuito un punteggio pari a 0.

In caso di valutazione insufficiente, la Commissione indicherà nel verbale specifica motivazione dalla quale dovrà risultare anche l'eventuale grado di insufficienza in relazione ai criteri definiti.

In merito all'accertamento delle conoscenze informatiche, la Commissione stabilisce che esso consisterà in una domanda alla quale verranno già proposte tre opzioni di risposta, di cui una sola corretta: il candidato dovrà indicare oralmente l'opzione corretta. Pertanto i criteri di valutazione sono i seguenti:

- accertamento positivo (il candidato indica l'opzione di risposta corretta)
- accertamento negativo (il candidato indica l'opzione di risposta sbagliata o non risponde).

L'accertamento della conoscenza della lingua inglese consisterà nella traduzione di un testo dall'inglese all'italiano, da esporre oralmente. I criteri di valutazione di tale accertamento sono i seguenti:

- negativo: non risponde/non è in grado di effettuare la traduzione;
- positivo: effettua la traduzione.

La valutazione della prova orale di ogni singolo candidato sarà effettuata utilizzando la seguente griglia di valutazione, che verrà compilata da ciascun componente e verrà conservata agli atti del concorso:

Nominativo	Il voto del quesito oggetto della prova orale è espresso con riferimento ai criteri di valutazione indicati nel verbale e precisamente: grado di conoscenza dell'argomento e correttezza della risposta, completezza e chiarezza espositiva, capacità di sintesi								Eventuale motivazione della valutazione insufficiente	Conoscenza informatica		Conoscenza inglese		TOTALE PUNTI
	VALUTAZIONE INSUFFICIENTE		VALUTAZIONE SUFFICIENTE											
	non risponde (0 punti)	insufficiente (da 10 a 13 punti)	14	15	16	17	18	19		20		positivo	negativo/non risponde	negativo/non risponde

I punteggi relativi alle prove orali sono attribuiti collegialmente dalla Commissione; in caso di differenti valutazioni, il punteggio da attribuire è quello risultante dalla media aritmetica dei voti espressi da ciascun commissario; in quest'ultimo caso ne sarà data specifica evidenza nel verbale.

Si allegano alla presente nota i quesiti posti ai candidati per ogni sessione:

“Prova orale. Lista quesiti”

“Accertamento conoscenza informatica. Lista quesiti”

“Accertamento conoscenza lingua inglese. Lista quesiti”.

PROVA STRATA

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE PIEMONTE
Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"
Cod. fiscale/P.I. 11632570013
Sede legale: Via San Secondo, 29 - 10128 Torino
Tel. 011/5661566 Fax 011/4393111



CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 1	A	B	C
1	L'art. 16 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. disciplina:	La delega di funzioni	Gli obblighi del lavoratore	Gli obblighi del preposto
2	I lavori cui è vietato adibire le donne in gravidanza, puerperio o allattamento sono indicati:	Nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Nel D.P.R. 1164/1965	Nel D.Lgs. 151/2001
3	Il settore dei cosmetici è disciplinato dal:	Regolamento (CE) n. 1223/2009	Regolamento (CE) n. 46/2003	Regolamento (CE) n. 178/2002
4	Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, quando non è possibile evitare la movimentazione manuale dei carichi:	Il datore di lavoro dovrà fornire ai lavoratori un'adeguata informativa	Il datore di lavoro dovrà fornire ai lavoratori un'adeguata formazione e gli adeguati DPI	La movimentazione manuale dei carichi deve essere sempre evitata
5	Il Servizio Sanitario Nazionale è stato istituito con:	La Legge 23 dicembre 1978 n. 833	Il Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 502	La Legge 12 febbraio 1968 n. 132

Signature: 
Signature: 
Signature: 

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 1	A	B	C
6	Quale delle seguenti definizioni rispetto ad un CCP (Critical control point) è corretta?	Un CCP è una fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile un pericolo per l'alimento	Un CCP è un punto di controllo che ha a valle un ulteriore punto di controllo critico che elimini il pericolo	Un CCP è un sistema di verifica per la corretta etichettatura degli alimenti
7	Quale di questi è un dispositivo di protezione collettiva (DCP)?	L'elmetto	La gru a torre	Il ponteggio
8	L'utilizzo del solarium per l'abbronzatura è sottoposto a diverse precauzioni al fine di tutelare l'utenza. Ai sensi del D.M. 15 ottobre 2015 n. 206, quale delle seguenti affermazioni non è corretta?	Durante le sedute abbronzanti devono essere messi a disposizione dei clienti, che li devono sempre indossare, gli occhiali protettivi con idonee caratteristiche	Durante le sedute abbronzanti devono essere messi a disposizione dei clienti le creme con alti filtri di protezioni	Rimuovere, prima della seduta, ogni tipo di prodotto cosmetico. Non applicare creme protettive.
9	Secondo l'art. 314 del Codice penale, la condotta di peculato consiste:	Nel favorire gli altrui comportamenti illegali	Nel costringere o indurre altri alla consegna o promessa indebita di una somma di denaro	Nell'appropriarsi di denaro o altra cosa mobile altrui, di cui si abbia il possesso in ragione del pubblico ufficio ricoperto
10	La legionellosi viene normalmente contratta:	Attraverso lesioni cutanee anche di minima entità	Per via respiratoria mediate inalazione	Bevendo acqua da impianti ad uso sanitario





Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 1	A	B	C
11	In un contesto pubblico (ad esempio bar, ristorante o mensa) e domestico, la contaminazione degli alimenti può essere favorita da:	Superfici di lavoro non pulite/disinfettate	Uso improprio degli utensili con cui si lavora	Tutte le risposte sono corrette
12	Che cosa sono i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)?	Le prestazioni ed i servizi rese dalle strutture sanitarie private autorizzate	Le prestazioni ed i servizi che il Servizio Sanitario Nazionale è tenuto a fornire ai cittadini	Le prestazioni ed i requisiti strutturali ed organizzativi delle strutture del Servizio Sanitario Nazionale
13	Nel sistema HACCP le azioni correttive devono essere avviate quando:	E' necessario identificare e rimuovere le cause di una non conformità	Gli operatori non applicano le procedure operative	E' necessario dimostrare all'organo di controllo che il sistema HACCP è sviluppato
14	Quali tra questi germi produce esotossine:	Brucella	Clostridium tetani	Shigella
15	Quale è la definizione di focolaio di malattia trasmessa da alimenti (MTA)?	Nessuna risposta è corretta	Un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia	Un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione in seguito al consumo di un alimento contaminato comune
16	Quale delle seguenti funzioni attiene al profilo professionale del TPALL?	Vigilanza e controllo degli ambienti di vita e di lavoro	Vigilanza e controllo dei prodotti cosmetici	Tutte le precedenti

[Handwritten signature]

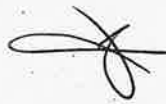
Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 1	A	B	C
17	Cosa si intende per zoonosi?	La diffusione di una malattia infettiva, in un territorio più o meno esteso, in animali della stessa specie	Le malattie causate da agenti trasmessi (quali batteri, virus, parassiti, miceti ed altre entità biologiche per via diretta o indiretta) dagli animali all'uomo	La diffusione di una malattia infettiva, in un territorio più o meno esteso, in animali di specie diverse
18	Secondo il Regolamento (CE) n. 853/2004, quali delle seguenti tipologie di carni è denominata "lagomorfi"?	Carni di coniglio e lepri, nonché carni di roditori	Carni di selvaggina di penna oggetto di attività venatoria	Carni di animali domestici della specie caprina
19	Quale dei seguenti elementi è cancerogeno:	Mercurio	Arsenico	Zolfo
20	Tra le seguenti funzioni quale non appartiene al Dipartimento della Prevenzione?	Promozione dell'attività fisica	Consulenza alle imprese in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Gestione stati di allerta su alimenti destinati al consumo umano
21	L'individuazione della figura professionale del TPALL è avvenuta con il:	Decreto Ministeriale n. 33 del 17/01/1997	Decreto Ministeriale n. 58 del 17/01/1997	La Legge 23 dicembre 1978 n. 833
22	Ai sensi dell'art. 2, co. 1, lett. f), del D.Lgs. 81/2008, il responsabile del servizio di prevenzione e protezione è:	La persona designata dai lavoratori, esterna all'azienda, in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art. 8-bis	La persona designata dal datore di lavoro e dal medico competente all'esterno dell'azienda in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art. 8-bis	La persona designata dal datore di lavoro in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art. 8-bis



Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 1	A	B	C
23	Ai sensi della L. 352/1993 e delle norme regionali, è possibile somministrare ai clienti di un ristorante funghi raccolti nel bosco attiguo al pubblico esercizio?	Si sempre, il titolare del ristorante risponde personalmente di quanto preparato e somministrato	Si, se giudicati idonei al consumo da parte di un micologo dell'Azienda Sanitaria	Si, ma solo in casi di funghi appartenenti al genere <i>boletus edulis</i> e relativo gruppo (porcini)
24	Quali delle seguenti sono radiazioni ionizzanti:	Radiazioni beta	Microonde	Raggi infrarossi
25	Cosa si intende con il termine imperizia?	Mancato rispetto delle regole organizzative sul posto di lavoro	Mancata attenzione, accortezza e diligenza nell'assolvimento del proprio compito professionale	Insufficiente preparazione, conoscenza e capacità professionale
26	Cosa si intende con il termine "ECM"?	Educazione Continua in Medicina	Esposizione Continuativa a Muffe	Elevato Carico da Movimentare
27	Una caldaia classificata come "tipo A" può essere installata:	Solo nel servizio igienico	In tutte le camere di un'abitazione ad eccezione della camera da letto	Nessuna delle precedenti
28	Per lavoro in quota si intende:	Qualsiasi attività lavorativa che esponga il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad una altezza superiore a 3 metri rispetto al piano	Qualsiasi attività lavorativa svolta in montagna	Qualsiasi attività lavorativa che esponga il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad una altezza superiore a 2 metri rispetto al piano

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 1	A	B	C
29	Ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008, la formazione dei lavoratori deve essere ripetuta:	In relazione all'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi	Solo In caso di prescrizione da parte dell'ASL	Ogni anno
30	Quali tra i seguenti rischi è collegato all'utilizzo di un impianto termico difettoso:	Carcinoma polmonare	Avvelenamento da monossido di carbonio	Polmonite








CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 2	A	B	C
1	Quale sigla corrisponde al valore massimo consentito per un'esposizione prolungata di 8 ore al giorno e/o 40 ore a settimana?	TLV-TWA	Mac-MAK	TLV-Steel
2	Quale di questi aeriformi presenta una maggiore affinità per l'emoglobina?	Ossigeno	Monossido di carbonio	Anidride carbonica
3	Perché un evento sia definibile come "infortunio sul lavoro" è necessario che intervengano simultaneamente:	Invalidità permanente del lavoratore, causa violenta, occasione di lavoro	Causa di lavoro, causa violenta	Lesione del lavoratore, causa violenta, occasione di lavoro
4	In base all'art. 71, co. 2, del D.Lgs. 81/2008, all'atto della scelta delle attrezzature di lavoro, il datore di lavoro prende in considerazione:	Esclusivamente le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere	Le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere, i rischi presenti nell'ambiente di lavoro, i rischi derivanti dall'impiego delle attrezzature stesse, i rischi derivanti da interferenze con le altre attrezzature già in uso	Che siano solo ed esclusivamente marchiate CE e siano corredate da manuali in lingua italiana

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 2	A	B	C
5	La delega di funzioni è disciplinata:	Dall'art. 16 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Dall'art. 19 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Dall'art. 20 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
6	Il gestore di un impianto natatorio ha l'obbligo di controllare più volte al giorno i seguenti parametri:	pH, temperatura, cloro attivo libero, cloro attivo combinato, escherichia coli	pH, temperatura	pH, temperatura, cloro attivo libero, cloro attivo combinato
7	Ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008, la formazione dei lavoratori deve essere ripetuta in relazione all'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi. Questa affermazione è:	Corretta	Sbagliata, poiché va ripetuta solo in caso di prescrizione da parte dell'ASL	Sbagliata, poiché va ripetuta ogni anno
8	I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) sono le prestazioni ed i servizi che il Servizio Sanitario Nazionale è tenuto a fornire ai cittadini. Questa affermazione è:	Falsa, poiché sono le prestazioni ed i servizi rese dalle strutture sanitarie private autorizzate	Vera	Falsa, poiché sono le prestazioni ed i requisiti strutturali ed organizzativi delle strutture del Servizio Sanitario Nazionale
9	I reati si suddividono in:	Delitti, contravvenzioni e multe	Illeciti amministrativi e multe	Delitti e contravvenzioni
10	La Legge 23 dicembre 1978 n. 833 ha istituito:	Il Servizio Sanitario Nazionale	La figura del Tecnico della Prevenzione	Nessuna delle precedenti

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 2	A	B	C
11	Quale è la definizione di focolaio di malattia trasmessa da alimenti (MTA)?	Un evento in cui un gruppo di persone (minimo cinque soggetti) sviluppano la stessa malattia	Un evento in cui un gruppo di persone (due o più soggetti) sviluppano la stessa malattia	Un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione in seguito al consumo di un alimento contaminato comune
12	Quando si parla di microclima in ambiente di lavoro si fa riferimento a:	Un criterio per valutare lo stress termico in ambienti ad elevata temperatura	I parametri ambientali che influenzano gli scambi termici tra soggetto e ambiente locale	La temperatura e la velocità dell'aria in un determinato ambiente chiuso
13	La definizione di "ponteggi fissi" è:	Opere provvisorie di accesso e di servizio costituite da tubi e giunti o da elementi portanti prefabbricati collegati tra di loro	Impalcati in assi di legno di adeguate dimensioni sostenuti a distanze prefissate da cavalletti solitamente metallici	Impalcatura di scarso ingombro che può essere facilmente spostata
14	Cosa si intende per zoonosi?	La diffusione di una malattia infettiva, in un territorio più o meno esteso, in animali della stessa specie	Le malattie causate da agenti trasmessi (quali batteri, virus, parassiti, miceti ed altre entità biologiche per via diretta o indiretta) dagli animali all'uomo	La diffusione di una malattia infettiva, in un territorio più o meno esteso, in animali di specie diverse
15	Le patologie causate da <i>legionella pneumophila</i> possono essere:	Febbre Q, febbre di Pontiac	Febbre di Pontiac, malattia dei Legionari	Malattia dei Legionari, febbre di Lassa
16	Ai sensi dell'art. 181 del D.Lgs. 81/2008, la valutazione del rischio derivanti da esposizione ad agenti fisici è programmata ogni:	Quattro anni	Cinque anni	Solo in caso di nuove assunzioni

[Handwritten signature]

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 2	A	B	C
17	Ai fini della tutela della salute pubblica, l'Autorità competente può procedere a:	Sequestro penale	Sequestro amministrativo, Sequestro penale, blocco ufficiale	Blocco ufficiale e confisca
18	Il Regolamento (CE) n. 1223/2009 disciplina:	Il settore dei cosmetici	Il settore dei fitofarmaci e alimenti a destinazione specifica medica	Il settore dei mangimi
19	Per contaminazione alimentare crociata si intende:	Una contaminazione endogena proveniente da virus	Il trasferimento di batteri patogeni da un alimento ad un altro attraverso attrezzature ed utensili	Il passaggio di microbi patogeni da animali vettori ad alimenti
20	L'utilizzo del solarium per l'abbronzatura è sottoposto a diverse precauzioni al fine di tutelare l'utenza. Ai sensi del D.M. 15 ottobre 2015 n. 206, quale delle seguenti affermazioni è corretta?	Durante le sedute abbronzanti devono essere messi a disposizione dei clienti, che li devono sempre indossare, gli occhiali protettivi con idonee caratteristiche	La risposta A e la risposta C sono corrette	Rimuovere, prima della seduta, ogni tipo di prodotto cosmetico. Non applicare creme protettive.
21	Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, non rientrano nella categoria dei molluschi bivalvi vivi:	Alici	Cozze	Ostriche
22	Quale norma istituisce gli ordini dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche della riabilitazione e della prevenzione (TSRM-PSTRP)?	Legge 190/2012	Legge 3/2018	Decreto 58/2018

[Handwritten signature]

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 2	A	B	C
23	L'Autorità europea per sicurezza alimentare (EFSA) ha sede a:	Parma	Bari	Stoccolma
24	Nel D.Lgs. 151/2001 sono indicati anche:	I lavori cui è vietato adibire le donne in gravidanza, puerperio o allattamento	I lavori cui è vietato adibire i minori di 18 anni	Gli obblighi del preposto
25	La malattia dei legionari:	Non può essere una malattia professionale	Può essere una malattia professionale per diverse categorie di lavoratori	Può essere una malattia professionale ma solo per i tecnici della manutenzione degli apparati di condizionamento
26	Cosa si intende con il termine "PAO"?	Nell'ambito dei cosmetici, significa "Period After Opening" ovvero "periodo dopo l'apertura"	Nell'ambito dei mangimi, significa "Prodotto ad Alta Ossigenazione"	Nell'ambito della classificazione delle uova indica la tipologia di allevamento di produzione
27	Il responsabile dell'autocontrollo in un'impresa alimentare è:	Il titolare dell'impresa alimentare ovvero un suo responsabile specificatamente delegato	Il consulente esperto in sicurezza alimentare che ha redatto il piano HACCP	L'addetto alla preparazione che è professionalmente più qualificato
28	Le acque all'interno di un impianto natatorio appartengono alle seguenti tipologie:	Acqua di approvvigionamento e acqua di vasca	Acqua di immissione e acqua di vasca	Acqua di approvvigionamento, acqua di immissione e acqua di vasca

[Handwritten signatures and initials]

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 2	A	B	C
29	Quale delle seguenti è una fase preliminare del sistema HACCP:	Lo sviluppo di diagrammi di flusso descriventi il processo produttivo	La gestione dei punti critici	L'adozione di misure correttive
30	L'Anisakis è:	Un fungo	Un parassita	Un virus





CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 3	A	B	C
1	L'obbligo della rintracciabilità per i materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA) è previsto:	Dall'articolo 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002 Il D.Lgs. 17/2010	Dall'articolo 17 del Regolamento (CE) n. 1935/2004 Il D.Lgs. 81/2008	Dall'articolo 18 del Regolamento (CE) n. 1935/2004 Il D.Lgs. 152/2006
2	La Direttiva n. 2006/42/CE (cd. "Direttiva Macchine") è stata recepita in Italia con:	Il D.Lgs. 17/2010	Il D.Lgs. 81/2008	Il D.Lgs. 152/2006
3	Quale tra questi articoli tratta il tema della formazione dei lavoratori?	Art. 37 del D.Lgs. 81/2008	Art. 15 del D.Lgs. 81/2008	Art. 17 del D.Lgs. 81/2008
4	La sigla REI indica:	La resistenza all'acqua	La resistenza alla corrente elettrica	La resistenza al fuoco
5	L'art. 89 del D.Lgs. 81/2008 definisce l'idoneità tecnico-professionale come il:	Possesso delle capacità organizzative, disponibilità di forza lavoro, macchine e attrezzature, in riferimento ai lavori da realizzare	Possesso di lavoratori appositamente formati per lavorare sui cantieri	Possesso della regolarità contributiva e di personale per almeno il 20% a tempo indeterminato

PROVA NON ESTRATTA

Bar *[Signature]* *A*

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 3	A	B	C
6	Quali sono i principali effetti della corrente sul corpo umano?	Paralisi	Tetanizzazione, arresto respiratorio, ustioni, fibrillazione ventricolare	Mancanza di ossigeno
7	L'acronimo "ECHA" significa:	External Control and Hazard Agency	European Cosmetic for Hair Agency	European Chemicals Agency
8	Il 23 dicembre 1978:	E' stato istituito il Servizio Sanitario Nazionale	Sono state istituite le professioni sanitarie	E' stato aggiornato il codice deontologico dei TPALL
9	Ai sensi dell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004 vengono definite "carni macinate":	Tutte le carni ottenute con la macinatura	Le carni disossate che sono state sottoposte ad un'operazione di macinazione in frammenti e che contengono meno dell'1% di sale	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 modificazione della struttura muscolo-fibrosa
10	L'aggiornamento per la formazione degli addetti al primo soccorso deve essere effettuata:	Ogni anno	Ogni due anni	Ogni tre anni
11	In base al Codice penale, "delitto" è:	Ogni tipologia di reato	La tipologia di reato per la quale è prevista la pena della multa o della reclusione	La tipologia di reato per la quale è prevista la pena dell'arresto o dell'ammenda

[Handwritten signatures and initials]

Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 3	A	B	C
12	Il Piano Nazionale Residui, tra l'altro, mira a:	Svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate	Svelare l'uso di additivi all'interno di un alimento	Accertare l'utilizzo di fitofarmaci non consentiti in viticoltura
13	In quale di queste circostanze si può verificare una contaminazione crociata tra alimenti?	Utilizzando piani di lavoro diversi per tagliare in pezzi un pollo crudo e dell'insalata da consumare fresca	Conservando nello stesso frigorifero prodotti crudi e prodotti cotti, separati e contenuti in contenitori chiusi	Prendendo una fetta di arrosto cotto con la stessa forchetta con cui prima si sono sbattute le uova
14	Cosa si intende per "area di rispetto cimiteriale"?	L'area esterna al cimitero sulla quale sorge un vincolo di inedificabilità	L'area destinata alle sepolture in terra	L'area interna al cimitero antistante le camere mortuarie
15	Qual è la funzione del tiosolfato presente nei contenitori sterili impiegati per il campionamento della Legionella e dell'acqua potabile?	Alghicida	Chiarificare l'acqua prelevata nel campione	Abbattere la concentrazione di cloro utilizzato come sistema di disinfezione dell'impianto idrico
16	Ai sensi della L. 352/1993 e delle norme regionali, è possibile somministrare ai clienti di un ristorante funghi raccolti nel bosco attiguo al pubblico esercizio?	Si sempre, il titolare del ristorante risponde personalmente di quanto preparato e somministrato	Si, se giudicati idonei al consumo da parte di un micologo dell'Azienda Sanitaria	Si, ma solo in casi di funghi appartenenti al genere <i>boletus edulis</i> e relativo gruppo (porcini)
17	Il nesso di causalità è:	Il rapporto che lega le intenzioni alle conseguenze	Il rapporto tra le motivazioni della condotta e l'ambiente di lavoro	Il rapporto che unisce il comportamento di chi ha commesso un reato (condotta) alla conseguenza dannosa (evento)





Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 3	A	B	C
18	L'articolo 442 del Codice Penale prevede il reato di:	Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari	Epidemia colposa	Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate
19	Il Piano nazionale della Prevenzione ha durata:	Annuale	Quadriennale	Quinquennale
20	Quale tra questi trattamenti è efficace per devitalizzare larve del genere Anisakis?	Congelamento a - 20 °C per 24 ore	Affumicatura a freddo	Refrigerazione del prodotto per almeno una settimana
21	La legionellosi viene normalmente contratta per via respiratoria mediate inalazione. Questa affermazione è:	Falsa, poiché si contrae attraverso lesioni cutanee anche di minima entità	Corretta	Falsa, poiché si contrae bevendo l'acqua da impianti ad uso sanitario
22	Il Decreto Interministeriale 15 ottobre 2015 n. 206 tratta la seguente tematica:	Apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di estetista	Apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di dentista	Impianti natatori e servizi accessori






Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 3	A	B	C
23	Il fattore di rischio che incide negativamente sullo sviluppo della Legionella è:	Vetustà, caratteristiche e manutenzione dell'impianto idrico	Utilizzo stagionale o discontinuo della struttura	Temperatura dell'acqua > 65 °C
24	In caso di inidoneità alla mansione specifica, il datore di lavoro:	Licenzia il lavoratore	Si rivolge alle rappresentanze sindacali	Adibisce il lavoratore, ove possibile, a mansioni equivalenti
25	L'imperizia è:	Il mancato rispetto delle regole organizzative sul posto di lavoro	La mancata attenzione, accortezza e diligenza nell'assolvimento del proprio compito professionale	L'insufficiente preparazione, conoscenza e capacità professionale
26	Quale di questi non è un dispositivo di protezione collettiva (DPC)?	L'elmetto	Reti di sicurezza	Il ponteggio
27	Cosa si intende con il termine "ECM"?	Educazione Continua in Medicina	Esposizione Continuativa a Muffe	Elevato Carico da Movimentare
28	L'avvelenamento da monossido di carbonio è un rischio collegato all'utilizzo di un impianto termico difettoso. Questa affermazione è:	Falsa. Il carcinoma polmonare è un rischio collegato all'utilizzo di un impianto termico difettoso.	Corretta	Falsa. La polmonite è un rischio collegato all'utilizzo di un impianto termico difettoso.





Progressivo	DOMANDA PROVA SCRITTA 3	A	B	C
29	Da quando l'estrazione, l'uso e la commercializzazione di prodotti contenenti amianto (escluse alcune proroghe per particolari prodotti) è vietata in Italia?	Dal 1992	Dal 1996	Dal 1994
30	In quale alimento è più probabile rinvenire il <i>bacillus cereus</i> ?	Conserva fatta in casa	Salume fresco	Frittella di riso





PROVA EXTRA TTA



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE PIEMONTE
Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"
Cod. fiscale/P.I. 11632570013
Sede legale: Via San Secondo, 29 - 10128 Torino
Tel. 011/5661566 Fax 011/4393111

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	DOMANDA PROVA PRATICA 1	A	B	C
1	La recinzione di un cantiere deve essere:	Alta almeno 3 metri	Dotata di caratteristiche idonee ad impedire l'accesso agli estranei alle lavorazioni	Alta almeno 2,50 metri
2	Al fine di accertare l'ottemperanza ad un verbale di contravvenzione e prescrizione, il TPALL deve verificare se il contravventore:	Non ha riportato altre condanne nella stessa materia per almeno tre anni	Ha adempiuto alla prescrizione impartita	Nessuna delle precedenti
3	Ai sensi dell'art. 55 c.p.p., spetta alla polizia giudiziaria:	Prendere solo notizia dei reati	Compiere gli atti necessari per assicurare le fonti di prova	Prendere notizia dei reati, impedire che i reati vengano portati a conseguenze ulteriori, compiere gli atti necessari per assicurare le fonti di prova
4	Il verbale di sequestro deve essere trasmesso al pubblico ministero del luogo dove il sequestro è stato eseguito:	Entro una settimana (limite massimo 7 giorni) dalla data in cui è stato operato	Senza ritardo e comunque non oltre le 48 ore	Senza ritardo e comunque non oltre le 36 ore
5	Secondo il Regolamento (CE) n. 1907/2006 (cd. "Regolamento REACH"), la Scheda Dati di Sicurezza deve essere composta da:	16 sezioni	12 sezioni	18 sezioni

[Handwritten signatures and initials]

Progressivo	DOMANDA PROVA PRATICA 1	A	B	C
6	E' possibile effettuare rilievi fotografici durante un controllo ufficiale?	Si, purché la parte soggetta a controllo autorizzi gli ispettori	Si, poiché sono atti di accertamento	No, mai
7	In caso di focolaio di MTA (malattia a trasmissione alimentare) che coinvolge ASL diverse, il coordinamento delle attività spetta a:	Regione	ASL di ubicazione del luogo di esposizione	ASL di residenza delle persone malate
8	Tra le seguenti azioni quale non è corretta per effettuare prelievi per l'analisi di acque destinate al consumo umano dai rubinetti?	Prima di procedere al campionamento occorre risciacquare le bottiglie/contenitori	Rimuovere dal rubinetto, se presenti, tubi di plastica o di gomma	L'operazione di flambaggio del rubinetto effettuata solo sui rubinetti metallici
9	La temperatura di cottura di un alimento è considerata sicura quando raggiunge:	35 °C al cuore prodotto	25 °C al cuore prodotto	75 °C al cuore prodotto
10	In base al D.Lgs. 81/2008, quali sono i valori di riferimento per l'esposizione dei lavoratori al rumore?	Valore inferiore di azione 80 dbA, valore superiore di azione 85 dbA, valore limite 90 dbA	Valore inferiore di azione 80 dbA, valore superiore di azione 85 dbA, valore limite 87 dbA	Valore inferiore di azione 80 dbA, valore superiore di azione 83 dbA, valore limite 87 dbA

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	DOMANDA PROVA PRATICA 2	A	B	C
1	Secondo l'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003, il range di valori ammesso per il parametro "cloro attivo libero" nell'acqua di vasca di una piscina è:	0,7 ÷ 1,5 mg/l	0,1 ÷ 0,5 mg/l	0,5 ÷ 1,0 mg/l
2	La marcatura CE di una macchina attesta:	La provenienza del macchinario da uno Stato membro dell'Unione Europea	La conformità del macchinario ai requisiti essenziali di sicurezza	Entrambe le risposte
3	Nel settore pubblico il datore di lavoro è, secondo la definizione fornita dall'art. 2, co. 1, lett. b), del D.Lgs. 81/2008:	Il dirigente al quale spettano poteri di spesa e di gestione	Il Ministero, al quale spettano poteri di gestione	L'assessorato regionale competente
4	Una delle fasi dell'audit in un'impresa alimentare è:	La gestione delle manutenzioni delle attrezzature	La pulizia e la disinfezione	Il riesame della documentazione
5	Ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005, quante unità campionarie devono essere prelevate in caso di campionamento di carne macinata e preparazioni a base carne per ricerca di salmonella?	Cinque	Sette	Tre

PROVA NON OSTRATTA

[Signature]

Progressivo	DOMANDA PROVA PRATICA 2	A	B	C
6	Il verbale di sequestro deve essere trasmesso al pubblico ministero del luogo dove il sequestro è stato eseguito senza ritardo e comunque non oltre le 48 ore. Questa affermazione è:	Falsa, poiché deve essere trasmesso nella stessa giornata in cui è stato operato	Falso, poiché deve essere trasmesso senza ritardo e comunque non oltre le 24 ore	Vera
7	Che cos'è un pittogramma?	Un'immagine che rappresenta una situazione o che prescrive un determinato comportamento, impiegata su un cartello o su una superficie luminosa	Un'unità di misura utilizzata nella valutazione del rischio chimico (in particolare in verniciatura)	Un'immagine che rappresenta il diagramma di flusso del processo di lavorazione
8	Quali sono le fasi operative del campionamento:	Prelievo, preparazione delle aliquote, elaborazione della documentazione	Prelievo, preparazione delle aliquote, elaborazione della documentazione, trasporto del campione	Prelievo, elaborazione della documentazione, trasporto del campione
9	Il TPALL può eseguire un rilievo fotografico durante un controllo ufficiale. Questa affermazione è:	Vera, purché la parte soggetta a controllo autorizzi gli ispettori TPALL	Vera, poiché sono atti di accertamento	Falsa, non può essere mai eseguito il rilievo fotografico.
10	Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati ad una temperatura:	Di 75 °C	Fra 50 e 55 °C	Fra 60 e 65 °C

[Handwritten signature]

PROVA NON STRATA

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

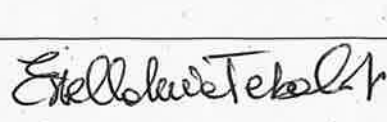
Progressivo	DOMANDA PROVA PRATICA 3	A	B	C
1	La shelf life di un alimento è:	Il tempo che intercorre tra la produzione ed il consumo di un alimento senza che insorgano rischi per la salute del consumatore	Come suggerisce il termine ("vita di scaffale"), è il tempo in cui un alimento può rimanere sullo scaffale di vendita	Il tempo che serve per produrre un alimento
2	Il TPALL che esercita le funzioni di ufficiale di polizia giudiziaria può, di propria iniziativa, secondo le disposizioni del Codice di procedura penale, procedere al sequestro preventivo delle cose e dei luoghi:	Solo nei casi di infortuni sul lavoro con prognosi maggiore a 40 giorni	Solo nei casi in cui il corpo del reato sia deperibile	Nei casi di urgenza, con la trasmissione entro le 48 ore successive del verbale al pubblico ministero per la convalida
3	Il significato della sigla "PES" è:	Persona esperta in ambito elettrico	Persona esperta in ambito qualità	Persona esperta in ambito ambientale
4	Un dentifricio è:	Un cosmetico	Un dispositivo medico	Un alimento a fini medici speciali
5	Ai sensi del D.Lgs. 758/1994, allo scopo di eliminare le contravvenzioni accertate in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, l'organo di vigilanza impartisce:	Una richiesta documentale	Una prescrizione	Una disposizione

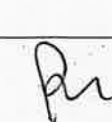
[Handwritten signature]

Progressivo	DOMANDA PROVA PRATICA 3	A	B	C
6	Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati ad una temperatura fra 60 e 65 °C. Questa affermazione è:	Falsa, poiché la temperatura deve essere di 75 °C	Falsa, poiché la temperatura deve essere fra 50 e 55 °C	Vera
7	Quante classi di allevamenti sono previste per la produzione di uova destinate al consumo umano?	Quattro	Tre	Cinque
8	In base all'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003, la temperatura dell'acqua di vasca di una piscina coperta per bambini (<i>vasca coperta bambini</i>) deve essere compresa tra:	18 °C – 27 °C	26 °C – 32 °C	22 °C – 32 °C
9	Nel caso di un sopralluogo in un allevamento avicolo, in quale area il TPALL deve indossare gli indumenti DPI?	Nell'auto di servizio prima di scendere	In zona filtro/dogana danese	Una volta entrato nel capannone/recinto dove sono detenuti gli animali
10	Il pittogramma è un'immagine che rappresenta una situazione o che prescrive un determinato comportamento, impiegata su un cartello o su una superficie luminosa. Questa affermazione è:	Vera	Falsa, poiché il pittogramma è un'unità di misura utilizzata nella valutazione del rischio chimico (in particolare in verniciatura)	Falsa, poiché il pittogramma è un'immagine che rappresenta il diagramma di flusso del processo di lavorazione

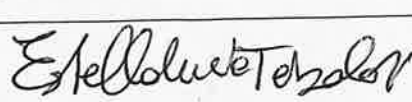
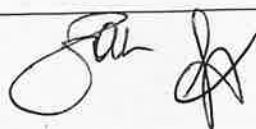
CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	Domanda
	OKS 09.05
1M	Il candidato descriva la figura dell'ausiliario di Polizia Giudiziaria
2M	Nell'ambito di un controllo di una attività di estetica avente apparecchiature solarium, il candidato descriva quali documenti sono da verificare a corredo dell'apparecchiatura UV ritrovata
3M	Il candidato descriva il microclima di un ambiente confinato, inteso come insieme delle caratteristiche fisiche che lo compongono
4M	Il candidato descriva cosa si intende, nella definizione dei casi di Legionella in relazione all'esposizione, con il termine "cluster"
5M	Il candidato descriva la differenza principale tra sommarie informazioni testimoniali e dichiarazioni spontanee
6M	Il candidato descriva, in linea generale, la normativa principale riguardante la vendita e somministrazione di alimenti nella regione Piemonte
7M	Il candidato descriva le tipologie di sequestro previste dal codice di procedura penale
8M	Il candidato descriva a chi spetta principalmente la vigilanza sull'applicazione della legislazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
9M	Il candidato descriva, in linea generale, i contenuti delle Linee Guida per la Prevenzione ed il Controllo della Legionellosi (Ministero della Salute, anno 2015)
10M	Il candidato descriva e definisca la contaminazione crociata in materia di sicurezza alimentare
11M	Il candidato descriva in quanti gruppi sono ripartiti gli agenti biologici secondo il D.Lgs. 81/08
12M	Il candidato descriva le caratteristiche dei MOCA e la normativa di riferimento
13M	Il candidato descriva i requisiti per esercire il commercio alimentare su aree pubbliche e la normativa nazionale di riferimento
14M	Il candidato descriva il concetto di imprudenza quale elemento soggettivo del reato
15M	Il candidato descriva il POS, sviluppandone l'acronimo e descrivendo la figura professionale preposta alla redazione dello stesso




16M	Il candidato descriva e definisca una indagine epidemiologica evidenziando le principali fasi di effettuazione della stessa e i suoi obiettivi
17M	Il candidato descriva il lavoro in solitudine e illustri brevemente i principali settori in cui esso può avvenire e le misure di sicurezza da adottare
18M	Il candidato descriva la redazione di un verbale di stato dei luoghi
19M	Il candidato descriva quali obblighi ha il Datore di Lavoro dell'impresa esecutrice qualora in un edificio, struttura, apparecchio e impianto, mezzo di trasporto è prevista la rimozione o demolizione di amianto.
20M	Il candidato descriva in quanti gruppi sono ripartiti gli agenti biologici secondo il D.Lgs. 81/08
21M	Il candidato illustri le modalità di effettuazione di un campione di acqua di vasca durante un controllo in impianto natatorio
22M	Il candidato descriva i requisiti minimi strutturali e tecnologici di una casa di civile abitazione
23M	Il candidato indichi, in linea generale, gli atti da compiere e i provvedimenti da adottare da parte di un TPALL nell'immediatezza di un infortunio sul lavoro
24M	Il candidato descriva le finalità del DUVRI
25M	Il candidato descriva i criteri di etichettatura delle uova da porre in commercio per usi alimentari
26M	Il candidato descriva, con riferimento al D.Lgs. 758/1994, il concetto di "prescrizione"
27M	Il candidato indichi, in linea generale, gli atti da compiere e i provvedimenti da adottare da parte di un TPALL nell'immediatezza di una segnalazione di una MTA (malattia a trasmissione alimentare)
28M	Il candidato descriva i riferimenti normativi principali che determinano il suo inquadramento come Ufficiale di Polizia Giudiziaria
29M	Il candidato descriva i criteri di tracciabilità del pescato secondo la zonizzazione FAO
30M	Il candidato descriva gli atti essenziali di Polizia Giudiziaria da redigersi in caso di violazione di una norma in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
31M	Il candidato descriva la delega di funzioni da parte del datore di lavoro ai sensi dell'art. 16 D.Lgs. 81/08
32M	Il candidato descriva gli obblighi previsti per i lavoratori in merito all'utilizzo dei DPI
33M	Il candidato descriva, nell'ambito dei cosmetici il concetto di PAO



34M	Il candidato descriva, nell'ambito di un cantiere di lavoro, gli adempimenti relativi al PIMUS
35M	Il candidato descriva il lavoro in quota e la sua normativa di riferimento
36M	Il candidato descriva, riguardo all'etichettatura di un prodotto, la natura del pericolo legato a sostanze o miscele pericolose e la codifica internazionale della frase relativa
37M	Il candidato illustri, in linea generale, le fasi di un'ispezione in un impianto natatorio

Etella Luisa T. Cheloni
 Per

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	Domanda
	<i>ORE 13.30</i>
1M	Il candidato descriva i principali rischi derivanti dall'esposizione a monossido di carbonio in ambiente confinato
2M	Il candidato descriva cosa indica la sigla REACH e quali obiettivi si prefigge tale Regolamento
3M	Il candidato definisca il concetto di lavoratore ai fini delle misure e responsabilità relative alla sicurezza sul lavoro
4M	Il candidato descriva cosa si intende per lavoro in quota e quali tipi di DPI devono essere utilizzati
5M	Il candidato sviluppi l'acronimo RES e lo descriva nell'ambito della sicurezza sul lavoro
6M	Il candidato descriva cosa si intende per giudizio di idoneità al lavoro e da chi viene formulato
7M	Il candidato descriva, in ambito alimentare, cosa si intende per "data di scadenza" e "termine minimo di conservazione" e descriva in cosa si differenziano
8M	Il candidato descriva la differenza tra i "DPI" ed i "DPC"
9M	Il candidato descriva il processo di rintracciabilità degli alimenti all'interno della rete commerciale
10M	Il candidato descriva il sistema sanzionatorio normato dalla Legge 689/1981 ed il criterio di determinazione degli importi delle sanzioni applicate in misura ridotta
11M	Il candidato illustri, in linea generale, le fasi di un campionamento di cosmetici
12M	Il candidato descriva, ai sensi dell' art. 3 del Regolamento CE 178/02, la funzione dell' OSA
13M	Il candidato descriva qual è la definizione di agente biologico secondo il D.Lgs. 81/08
14M	Il candidato descriva il funzionamento e la finalità di un abbattitore per il pesce.
15M	Il candidato descriva per sommi capi gli adempimenti relativi alla notifica sanitaria in campo alimentare

De
J
B
MAZ

16M	Il candidato descriva per sommi capi la gestione dei rifiuti sanitari e dei sottoprodotti di origine animale
17M	Il candidato descriva gli obiettivi del sistema HACCP
18M	Il candidato descriva, nell'ambito di un controllo ufficiale su ditte di produzione alimenti, la differenza fra un' ispezione ed un audit
19M	Il candidato descriva quali sono gli agenti fisici secondo il D.Lgs. 81/08
20M	Il candidato descriva la normativa vigente in merito alla sicurezza degli impianti elettrici
21M	Il candidato descriva quali sono i principali parametri chimici che vengono verificati nell'acqua di vasca di un impianto natatorio
22M	Il candidato descriva quale normativa disciplina la vendita e somministrazione di alimenti nella Regione Piemonte
23M	Il candidato illustri le principali fasi di una valutazione del rischio Legionella in una struttura alberghiera
24M	Il candidato descriva per sommi capi l'organizzazione di un Dipartimento della Prevenzione
25M	Il candidato descriva il concetto di prescrizione ai sensi del D.Lgs 758/1994
26M	Il candidato descriva il concetto di colpa quale elemento soggettivo del reato
27M	Il candidato descriva le modalità di trasporto in laboratorio di campioni di alimenti o mangimi
28M	Il candidato descriva cosa si intende per movimentazione manuale dei carichi
29M	Il candidato descriva quale documentazione obbligatoria attesta la conformità dei MOCA
30M	Il candidato descriva le modalità di campionamento in aliquota unica
31M	Il candidato descriva, ai sensi della legislazione sanitaria europea, le fasi dei controlli nella filiera agroalimentare
32M	Il candidato descriva l' iter di adozione di un provvedimento ordinatorio contingibile ed urgente in materia di igiene e sanità pubblica
33M	Il candidato descriva le caratteristiche del Radon e i criteri generali relativi alla sua sorveglianza

Ph
 8
 8

[Handwritten signature]

34M	Il candidato descriva i processi di deterzione e disinfezione
35M	Il candidato descriva i processi di disinfezione e disinfestazione
36M	Il candidato indichi quali attività deve compiere un TPALL in presenza di un infortunio sul lavoro

fu
Se
R
Tutti D



ASL
CITTÀ DI TORINO

**SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE REGIONE
PIEMONTE**

Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"

Costituita con D.P.G.R. 13/12/2016 n. 94

Cod. fiscale/P.I. 11632570013

Sede legale: Via San Secondo, 29 – 10128 Torino

☎ 011/5661566 ☎ 011/4393111

**CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI
A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI
A TEMPO INDETERMINATO**

ACCERTAMENTO CONSOCENZA INFORMATICA 24.03.2025 ORE 09.00

1. Gli allegati ad una mail possono essere
 - A. Solo foto
 - B. Solo file protetti da diritto d'autore
 - C. Qualsiasi file

2. Quanti indirizzi email può possedere un utente
 - A. Tutti quelli che vuole
 - B. Un numero non superiore a 10
 - C. Solo 5 indirizzi per Cognome

3. COS'E' LA "PEC"
 - A. Una raccomandata semplice
 - B. Un indirizzo di posta elettronica sicuro
 - C. La posta elettronica certifica

4. Con una black list e' possibile filtrare i messaggi di posta elettronica
 - A. No
 - B. Sì, basta conoscere il provider del mittente
 - C. Sì, basta conoscere l'indirizzo di posta del mittente

5. La "CACHE" è:
 - A. Una memoria temporanea
 - B. Una memoria permanente
 - C. Una periferica hardware

Esellelura P. B. A. L. A. *SA* *SA*

6. L'opposto di analogico è
- A. Continuo
 - B. Digitale
 - C. Tradizionale

7. Se usando Microsoft Outlook cancello un messaggio
- A. Posso recuperarlo nel cestino di Windows
 - B. Posso recuperarlo nella posta eliminata
 - C. Devo usare un software specifico per il recupero dati

8. Quale tra queste periferiche può sostituire un mouse
- A. Un touch pad
 - B. Un plotter
 - C. Uno scanner

9. Che operazione è opportuno eseguire periodicamente
- A. Il backup dei dati
 - B. Il setup
 - C. Ordinare i file importanti cronologicamente

10. Che cosa è un allegato
- A. Un file che attraverso la procedura di attachment viene incluso in un messaggio di posta elettronica
 - B. Un file che viene aggiunto a una cartella di archiviazione dati
 - C. Un tasto che permette di collegare due indirizzi internet

11. I dispositivi di output che permettono al pc di parlare, suonare ed emettere rumori
- A. Cd-Rom
 - B. Lettori Mp3
 - C. Altoparlanti

12. Si possono denominare due file con lo stesso nome
- A. No, non è possibile
 - B. Sì a patto che abbiano contenuti diversi
 - C. Sì a patto che si trovino in due cartelle diverse

13. Quale dei seguenti indirizzi di posta elettronica è corretto
- A. studiopellegrini.com
 - B. www.studiopellegrini.com
 - C. studio.pellegrini@gmail.com

14. Quale tra le seguenti connessioni è "mobile"
- A. WI-FI
 - B. ADSL
 - C. Nessuna tra quelle elencate

E. pellegrini
Unico Test

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

15. In Excel una volta inseriti i dati è possibile cancellarli o modificarli

- A. No
- B. Sì
- C. E' possibile, ma solo se si evidenziano in rosso

16. In Excel è possibile variare in larghezza la dimensione di una colonna

- A. Sì tramite l'apposito comando nel menù formato
- B. No
- C. Sì, ma solo unendo le singole celle

17. In Excel è possibile variare in altezza la dimensione di una riga

- A. No
- B. Sì, solo se si evidenzia in rosso
- C. Sì tramite l'apposito comando nel menù formato

18. Un foglio di lavoro in Excel è diviso in

- A. Grafici
- B. Celle
- C. Colonne

19. Indicare quale delle seguenti affermazioni è vera

- A. Word è un programma di videoscrittura
- B. Word è un programma per la gestione di database
- C. Word è un programma utilizzato per grafici e tabelle

20. Per inviare un messaggio di posta elettronica, fare clic sul pulsante

- A. Nuovo
- B. Invia
- C. Cliccare sulla barra Da fare

21. Se per un messaggio ricevuto viene visualizzata un'icona a forma di graffetta significa che

- A. Il messaggio è stato letto
- B. Il messaggio contiene allegati
- C. Il messaggio non è stato inviato

22. Le dimensioni di uno schermo video si misurano in

- A. Pollici
- B. Hertz
- C. Centimetri

Eselle Gese Terzolo

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

23. Scaricare un file da internet sul Pc

- A. Upload
- B. Download
- C. Freeware

24. Quale delle seguenti periferiche sceglieresti per scansionare un documento

- A. Stampante
- B. Scanner
- C. Penna laser

25. Quali tra i seguenti NON è un social network

- A. Excel
- B. Facebook
- C. Twitter

26. Quali tra i seguenti informazioni di account sono necessarie per accedere alla propria posta elettronica

- A. Login e Password
- B. Il protocollo Internet
- C. Password e codice fiscale

27. Quali tra le seguenti informazioni di account sono necessarie per accedere ad un'area riservata di un sito web

- A. Il protocollo Internet
- B. Username e Password
- C. Codice Fiscale

28. Una stampante 3D effettua

- A. Stampe Digitali On Line
- B. Stampe tridimensionali
- C. Non esistono

29. Il simbolo "@" serve a

- A. A individuare il provider
- B. Separare il nome utente da quello del dominio di posta elettronica
- C. E' un elemento decorativo

30. Che cos'è il commercio elettronico

- A. L'acquisto e la vendita di prodotti e servizi tramite reti di computer
- B. Il commercio che utilizza la fatturazione elettronica
- C. Il costo della gestione dei siti internet

Endelub Teber

P

Gar

Pr
L

31. Cosa si intende per SPAM

- A. Rete che collega fra loro computer posti nello stesso edificio
- B. E' il principale virus che imperversa in rete
- C. Posta elettronica indesiderata, di natura pubblicitaria oppure contenente virus, tentativi di truffa

32. Cosa è il GPS

- A. Un sistema elettronico che consente di trovare ristoranti e bar on line
- B. E' una delle tecnologie di telefonia mobile cellulare
- C. Un sistema elettronico che permette di individuare con precisione la posizione di un oggetto in movimento

33. In Word è possibile inserire intestazioni e piè di pagina diverse per ogni pagina

- A. Si
- B. No
- C. Sì, ma solo con caratteri diversi

34. In una pagina WEB è possibile effettuare la ricerca di una parola

- A. No
- B. Sì, tramite il comando trova
- C. Sì, ma solo dopo aver salvato la pagina tra i preferiti

35. La Homepage è

- A. La prima pagina di un E-book
- B. La schermata che appare subito al caricamento del sistema operativo
- C. La pagina di partenza di un sito internet o di un portale web

36. E' possibile inoltrare messaggi di posta elettronica provvisti di allegati

- A. Sì
- B. Solo quelli il cui allegato è costituito da file di testo o fogli elettronici
- C. No

37. Cosa è un eBook

- A. E' un testo retroilluminato
- B. E' un estratto di un testo in PDF
- C. E' un libro in formato elettronico

EstellewreTobdon⁵

f.  



ASL
CITTÀ DI TORINO

**SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE REGIONE
PIEMONTE**

Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"

Costituita con D.P.G.R. 13/12/2016 n. 94

Cod. fiscale/P.I. 11632570013

Sede legale: Via San Secondo, 29 – 10128 Torino

☎ 011/5661566 ☎ 011/4393111

**CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI
A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI
A TEMPO INDETERMINATO**

ACCERTAMENTO CONSOCENZA INFORMATICA 24.03.2025 ORE 13.30

1. Cosa è Calibri 19
 - A. Un software
 - B. Un sistema operativo
 - C. Un tipo di font

2. Cosa è Arial
 - A. Un tipo di font
 - B. Un software
 - C. Un sistema operativo

3. Che tipo di computer è il notebook
 - A. Non è un computer
 - B. Portatile
 - C. Da tavolo

4. Cos'è l'Hardware
 - A. Semplici istruzioni
 - B. Componenti fisiche
 - C. Programmi

5. Cos'è la RAM
 - A. Una cartella
 - B. Un software
 - C. Una memoria

6. Per spostare un file da una cartella ad un'altra
 - A. Utilizzo i comandi taglia e incolla
 - B. Utilizzo il comando invia a cartella
 - C. Utilizzo il comando elimina

Handwritten signatures and initials:
Top: "M. L. C."
Middle: "De" and a star symbol
Bottom: "F. C." and a large stylized "A" or "D" symbol

7. Genericamente, una cartella, è rappresentata da un'icona di colore

- A. Gialla
- B. Blu
- C. Rossa

8. Premendo il tasto INVIO in un file word

- A. Elimino una riga
- B. Vado a capo riga
- C. Il documento viene eliminato

9. Per aprire un documento esistente

- A. Dalla barra del menù, clicco su file - Apri
- B. Dalla barra del menù, clicco su Finestra - Apri
- C. Dalla barra del menù, clicco su Modifica - Apri

10. Che cosa indicano le tre icone "G" "C" "S" situate nella barra della formattazione di Word

- A. Grassetto, corsivo, sottolineato
- B. Giustificato, centrato, sinistra
- C. Grande, corto, sinistra

11. Quale simbolo viene usato per moltiplicare

- A. * oppure x
- B. @
- C. /

12. Si possono allargare le colonne su Excel

- A. Sì, se il foglio è completamente vuoto
- B. Sì, se non ci sono dati già inseriti nella colonna
- C. Sì

13. Quale tra i seguenti è il simbolo di divisione

- A. /
- B. :
- C. \

14. In riferimento ad una stampante a colori, quale tra queste affermazioni è vera

- A. Non è possibile stampare grafici
- B. Non è possibile stampare in bianco e nero
- C. E' possibile stampare in bianco e nero



15. Quale dei seguenti dispositivi non consente la memorizzazione dei dati
- A. Hard Disk
 - B. DVD
 - C. Network
16. In Internet i motori di ricerca
- A. Consentono di individuare le pagine web che contengono i termini introdotti per effettuare la ricerca
 - B. Sono dei pacchetti di protocolli
 - C. Sono dei dispositivi che cercano tutti i file sonori nel web
17. Quando si digita una formula, in una cella di Excel, il carattere deve essere
- A. Maiuscolo o minuscolo, non vi è alcuna differenza
 - B. Minuscolo
 - C. Maiuscolo
18. Google Chrome è un
- A. Un programma di grafica
 - B. Motore di ricerca
 - C. Browser
19. La funzione che svolge un disco rigido è quella di
- A. Far funzionare il computer dal punto di vista meccanico ;
 - B. Permettere di memorizzare i dati
 - C. Permette di memorizzare solo i programmi
20. Indica il provider dell'indirizzo di posta elettronica lucaluchetti@libero.it
- A. lucaluchetti
 - B. Libero
 - C. nessuno dei tre
21. In Excel posso sommare valori inseriti in celle di più fogli di lavoro
- A. Sì
 - B. No
 - C. Solo se togliamo il segno "="
22. Cosa si intende per E-learning
- A. E' il sistema con cui il computer aggiorna i propri programmi in automatico
 - B. E' un'emeroteca on line
 - C. E' l'apprendimento a distanza attraverso internet
23. Come si effettua lo Screenshot
- A. Cliccando più volte sulla pagina con il tasto sinistro del mouse
 - B. Premendo il tasto CTRL
 - C. Premendo il tasto STAMP



24. Su Windows qual è la funzione del tasto Funzione F5

A. Non ha alcuna funzione

☒ B. Quando si naviga su internet permette infatti di aggiornare una pagina web per vedere se è cambiata o per ricaricarla

C. Consente l'accesso alla guida del programma in uso

25. Qual è il tasto di scelta rapida utilizzato per annullare l'operazione

A. Ctrl+Z

B. Ctrl+Y

C. Ctrl+Freccia destra

26. Un computer può

A. Immagazzinare una grande quantità di dati

B. Risolvere imprevisti

C. Imparare una poesia

27. Il lettore cd-rom viene utilizzato per

A. La scrittura di dati su pen drive

B. La lettura di dati da dischi ottici

C. La lettura di dati da floppy disk

28. Internet è

A. Un modo per comunicare

B. Una rete di calcolatori

C. Un protocollo di rete

29. È possibile effettuare delle stampe dal proprio pc su una stampante collegata ad un altro pc

A. Sì, è sufficiente che i due PC abbiano una connessione telefonica

B. Sì, è sufficiente che i due PC facciano parte di una stessa rete

C. Sì, ma i due PC devono far parte della stessa rete e la stampante deve essere condivisa

30. Che cos'è l'html

A. Il linguaggio che caratterizza le pagine web

B. Un collegamento ipertestuale

C. Il carattere che caratterizza le pagine web

31. La freccia che rappresenta il mouse sul monitor è chiamata

A. Cursore

B. Puntatore

C. Laptop

Handwritten signatures and marks:
- Top: "Luiz"
- Middle: "In A"
- Bottom: "Jau"
- Bottom right: a small arrow pointing down.

32. La sigla "www" significa

- A. Word wind web
- B. World wide web
- C. Weird wide web

33. Quale tra i seguenti non è un software applicativo

- A. Windows
- B. Winword
- C. Excel

34. Come è possibile spostare un file contenuto in una cartella del disco fisso in un' altra cartella

- A. Non è possibile
- B. E' possibile solo se la cartella è condivisa
- C. Trascinando l'icona del file sull'icona della cartella di destinazione

35. Uno "scanner" è

- A. Una periferica in grado di digitalizzare degli stampati
- B. Un programma per migliorare le immagini
- C. Un sistema operativo di nuova generazione

36. La più piccola unità di informazione viene chiamata:

- A. File
- B. Bit
- C. Byte

Handwritten signatures and initials in the bottom right corner of the page.

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo
PROVA INGLESE

025 09.00

1 P

Collect 1 litre samples in sterile containers containing sufficient sodium thiosulphate pentahydrate to neutralise any chlorine or other oxidising biocide.

2 P

Run the water and measure the temperature (by placing the thermometer in the water flow) for the time necessary for it to reach a constant value.

3 P

Keep and transport hot and cold samples separately; samples must be kept at cool ambient temperature and protected from direct light. Do not freeze samples.

4 P

Where this is not reasonably practicable and a wet cooling system is the only realistic option available, a cooling system should be designed with safe operation and maintenance in mind.

5 P

Non-oxidising biocides are organic compounds that are usually more complex than oxidising biocides. They are generally more stable and persistent in the cooling water than oxidising biocides.

6 P

The monitoring programme should also include the routine sampling and testing for the presence of bacteria, both general (aerobic) bacterial species and legionellae.

7 P

Checks should periodically be carried out with a calibrated thermometer to ensure the incubator is working correctly and maintaining the target temperature.

8 P

The interpretation of any results should be carried out by experienced microbiologists.

The inspection frequencies for cooling water installations are detailed in Checklist 1 at the end of this section.

9 P

Where temperature control cannot be achieved, other measures such as using appropriate biocides should be considered.

10 P

Water systems should be designed and constructed to be safe and without risks to health for all users and all types of use and comply with current European Standards.

11 P

The general principles of good water system design aim to avoid temperatures within the system that encourage the growth of legionellae.

12 P

It is recommended that hot water should be stored at 60°C and distributed such that a temperature of at least 50°C and preferably 55°C is achieved within one minute at the hot water outlets.

[Handwritten signatures and marks]

13 P	Where biocides are used to treat water systems they, like the temperature regime, will require meticulous control if they are to be equally effective.
14 P	The frequency of inspection and maintenance will depend on the system and the risks it presents. All the inspections and measurements should be recorded.
15 P	All the inspections and measurements should include: the name of the person undertaking the survey, their signature or other identifying code, and the date on which it was made.
16 P	All the inspections and measurements should include: a simple description and plan of the system, and its location within and around the building.
17 P	All the inspections and measurements should include: records of any untoward incidents (e.g. a pump failure or monitoring results that are out of range) and any remedial actions taken.
18 P	Hot water services, and exceptionally cold water services, should be cleaned and disinfected in the following situations: following adverse microbiological results;
19 P	Hot water services, and exceptionally cold water services, should be cleaned and disinfected in the following situations: during or following an outbreak or suspected outbreak of Legionnaires' disease.
20 P	The pool should be treated automatically and continually with an oxidising biocide, preferably chlorine, ideally injected prior to the filter.
21 P	Pool waters should be tested microbiologically once a month for colony count, coliforms, <i>Escherichia coli</i> and <i>P. aeruginosa</i> . The colony count at 37°C should be less than 100 cfu/ml
22 P	Biocides are used for the long-term control of microbiological activity in cooling systems and can be oxidising or non-oxidising or a combination of both.
23 P	Oxidising biocides are also used for disinfection either in emergency or as part of the routine cleaning programme. For disinfection, much higher doses of up to 50 mg/l may be used.
24 P	The efficacy of non-oxidising biocides may be influenced by the pH of the water in the system and this should be taken into account to ensure that the biocide programme is effective.
25 P	Thermal shock treatment at 70°C to 80°C for relatively short periods has been used both for emergency disinfection and as part of long-term control programmes.

Edellawater

Julie

2

1

26 P	At the end of the procedure, samples of water and sediment should be collected at distal points of the installation and examined for <i>Legionella</i> .
27 P	Each new system should have a risk assessment carried out before commissioning, which should be reviewed after a few months of normal use.
28 P	The thermal shock and chlorination methods can be used prior to application of UV light to control <i>Legionella</i> present in the system. UV equipment is relatively easy to install and has no adverse effects on the taste or potability of the water.
29 P	Evaporative cooling systems are the cause of the largest outbreaks of legionellosis and the highest number of cases, as those located on the roofs of buildings have the potential to produce contaminated aerosols
30 P	The European Working Group for Legionella Infections (EWGLI) was formed in 1986 and members of this group established a European surveillance scheme for travel- associated infections in 1987 (World Health Organization, 1990).
31 P	Since 2010 the European surveillance of Legionnaires' disease has been carried out by ELDSNet and coordinated by ECDC in Stockholm. Data are collected by nominated ELDSNet experts for each European country.
32 P	Areas which pose an increased risk of contamination and colonisation if not properly managed include: the base of the water heater and storage vessel,
33 P	Areas which pose an increased risk of contamination and colonisation if not properly managed include: where there are cool areas of the hot water system so temperatures fall within the range 20°C to 45°C.
34 P	Table 2 provides a checklist for hot and cold water systems with an indication of the frequency of inspection and monitoring. Further information on types of hot and cold water system and monitoring requirements can be found in <u>Part 3</u> .
35 P	However, any system or equipment which contains, stores or recirculates non-sterile water and has the potential to be aerosolised is a potential source of legionellosis.
36 P	These guidelines apply primarily to the control of <i>Legionella</i> in premises likely to be associated with travel-associated cases of Legionnaires' disease (e.g. hotels, holiday apartments, campsites, cruise ships).





37 P

The fans in evaporative cooling towers should be switched off and the aerosols allowed to dissipate before sampling.

Esrella Wibe Tebelodi





CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI, A TEMPO INDETERMINATO

Progressivo	PROVA INGLESE 025 13.30
1 P	The Working Group is grateful for all comments and contributions to these guidelines that have been received during the course of their revision especially those of external reviewers.
2 P	The surveillance data are from two different schemes: the second scheme covers all travel-associated cases of Legionnaires' disease, including reports from countries outside the EU.
3 P	The main objectives of collecting annual data on all nationally reported cases of Legionnaires' disease are to: - monitor trends over time and to compare them across Member States.
4 P	The principles for investigation and control outlined in this document are not restricted to travel-associated infections but can also be applied to the prevention of <i>Legionella</i> infections in other situations.
5 P	Legionnaires' disease is a serious pneumonic infection caused by inhaling (or in rare cases aspiration of) the bacterium <i>Legionella pneumophila</i> or other <i>Legionella</i> species.
6 P	Legionellosis is the term used for all forms of infections caused by <i>Legionella</i> and includes not only Legionnaires' disease but also a milder flu-like infection, commonly known as Pontiac fever.
7 P	Community acquired outbreaks of Legionnaires' disease are most commonly associated with aerosols generated by evaporative cooling towers.
8 P	<i>Legionella</i> are also frequently found in building water systems, particularly in hot and cold distribution systems in large and complex buildings such as hotels, hospitals.
9 P	Legionnaires' disease principally affects older adults. Those with risk factors including increasing age, smoking, immunosuppression and underlying diseases such as diabetes
10 P	These guidelines may be applied to all public and industrial sites with water systems which could produce aerosols of contaminated water.

[Handwritten signature]

11 P	This part summarises the factors to be considered in the risk assessment for both hot and cold water systems and evaporative cooling systems and includes: - factors promoting the growth of legionellae;
12 P	Title: Methods for the investigation and control of an outbreak of Legionnaires' disease in a hotel, other accommodation sites and other public buildings.
13 P	This approach is not just limited to evaporative cooling and water in distribution in isolation but also includes all associated systems and equipment including pools and equipment used.
14 P	A reasonably foreseeable risk of exposure to Legionella exists in buildings with: • water systems incorporating an evaporative cooling tower and/or evaporative condenser;
15 P	They should be aware of the factors which increase the risk of legionellosis and the control measures appropriate for the individual systems in question.
16 P	Legionnaires' disease principally affects older adults; men are more likely to acquire Legionnaires' disease than women with a ratio of approximately 3:1.
17 P	Those who are most at risk include: • smokers; • those over 50 years of age – the risk increases with increasing age; • those who have depressed immune systems
18 P	Where there is a means of creating and disseminating inhalable droplets such as the aerosol generated by an evaporative cooling tower, operating a spa pool or indoor fountain, or flushing a toilet.
19 P	Management and maintenance: keeping the system clean to avoid the accumulation of sediments which may harbour bacteria (and also provide a nutrient source for them)
20 P	A risk assessment of a water system cannot be completed if access is not available to all areas of the system including plant rooms, rooftop cooling towers.
21 P	Identification of areas which may not be used consistently (e.g. seasonal occupation or use in hotels rooms, sports pavilions and changing rooms or where water storage vessels have no or low turnover).
22 P	For example, a hotel risk assessment may include: • all hot and cold distribution systems; • any evaporative cooling;

23 P	The written scheme of control should give details on how to use and carry out the control measures and water treatment regimens including: • cleaning and disinfection;
24 P	Samples should be taken in accordance with nationally and internationally accepted methods or national guidance. Samples should not be taken before 48 hours following disinfection as this may lead to a false negative result.
25 P	It is important to understand a sample taken from a water system is only a small proportion of the total system volume and that a negative <i>Legionella</i> result does not necessarily mean the entire system is safe.
26 P	Microorganisms are not uniformly distributed throughout the water system all of the time, especially in areas of poor flow and stagnation or where controls are not effectively maintained.
27 P	Generally, water samples should be taken for routine sampling as the results are comparable over time and are therefore useful for trend analysis.
28 P	Any methods used which deviate from EN ISO 11731 (International Organization for Standardization, 2017) should be validated using ISO 17994 (International Organization for Standardization, 2004).
29 P	When non oxidising biocides are used it is important to inform the laboratory so that it can ensure the samples are processed as soon as possible after receipt in the laboratory
30 P	The interpretation of results is also difficult; a negative result is no guarantee that legionellae are absent and does not mean that the water is safe.
31 P	The materials used should not encourage the colonisation and growth of bacteria and other microorganisms or provide nutrients for microbial growth.
32 P	In buildings such as hotels, apartment blocks, leisure complexes, offices, shopping malls, etc., cooling towers and evaporative condensers are primarily used for comfort cooling.
33 P	Run all taps and showers in guest rooms and other areas for several minutes to draw through water at least once a week if rooms are unoccupied and always prior to occupation.
34 P	Disinfect the hot water system and water heaters with high level (50 mg/l) chlorine for 2–4 hours after work on the system and before the beginning of every season.
35 P	If there is a spa pool (also known as hot tubs, whirlpool spas and spa baths) ensure that: ○ the whole system is cleaned and disinfected once per week.

[Handwritten signature]

36 P

Temperature testing of hot and cold water systems is an essential part of risk assessment and should always be undertaken in conjunction with sampling for legionellae.

Chris A
Dr John A