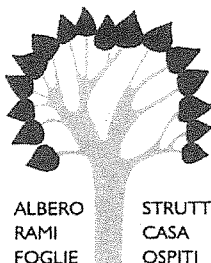


AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

CONCORSO PUBBLICO PER SOLI ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO
VACANTE IN FIGURA PROFESSIONALE DI AUSILIARIO – CAT. A LIVELLO
UNICO PRIMA POSIZIONE RETRIBUTIVA A TEMPO PARZIALE (18 ORE
SETTIMANALI) E A TEMPO INDETERMINATO

PROVA SCRITTA N. 3

Il Candidato risponda alle seguenti 10 domande a scelta multipla riportando la sola risposta corretta nell'apposita scheda finale che, al fine della correzione, sarà la sola ad essere presa in considerazione. **La Commissione non provvederà alla correzione di quanto indicato al di fuori della scheda finale.**

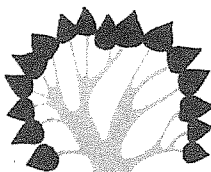
Si precisa che ciascuna domanda prevede tre possibilità di risposta ed una sola risposta corretta. Il Candidato dovrà altresì rispondere alle 2 domande a risposta aperta con spazio assegnato.

Il punteggio complessivo massimo raggiungibile è pari a 30 punti e sarà ottenuto come segue: massimo 10 punti per le risposte a scelta multipla e massimo 20 punti per le risposte aperte (massimo 10 punti per ciascuna domanda). Al Candidato che avrà risposto in maniera corretta alla domanda a scelta multipla sarà assegnato un punto, nel caso di risposta errata e/o mancante il Candidato riceverà zero (0) punti.

Si ricorda che la durata della prova è stabilita in un'ora e mezza e che il punteggio minimo necessario per essere ammessi alla prova orale è pari a 21/30 corrispondente ai 7/10.

Azienda di Servizi alla Persona "Ubaldo Campagnola" di Avio
Costituita ai sensi della L.R. 21 Settembre 2005, n° 7

Via Campagnola, 5 – 38063 AVIO – Trento – Tel. 0464.688024 – Fax 0464.688021 – e-mail: info@apspavio.it
Cod. Fisc. E Part. IVA: 01124240225



ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

1. Cosa si intende per scopatura ad umido:
 - a) Operazione che elimina polveri e sporco non ancorato al pavimento a mezzo di una scopa a frange ricoperta da una garza inumidita
 - b) operazione che elimina le macchie di sporco a mezzo di una scopa a frange
 - c) nessuna delle precedenti

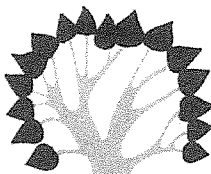
2. Al fine della pulizia/sanificazione nelle strutture RSA, quale tra i seguenti elementi è da considerare non critico?
 - a) Attaccapanni.
 - b) Maniglie delle porte.
 - c) Rubinetteria dei servizi igienici.

3. Quali prodotti sono richiesti per la pulizia e disinfezione dei servizi igienici?
 - a) Detergente per superfici, disinfettante e detergente disincrostante per sanitari (se necessario).
 - b) Detergente e alcool.
 - c) Disinfettante e alcool.

4. Che cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante?
 - a) Abbondare nell'uso del prodotto
 - b) Applicare solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici
 - c) Nessuna delle precedenti

5. Quali sono i locali considerati ad alto rischio all'interno di una R.S.A.?
 - a) Camera mortuaria, spogliatoi e cucina;
 - b) Bagno comune, infermeria, cucina
 - c) Stanza di degenza, uffici amministrativi e servizi igienici del personale dipendente

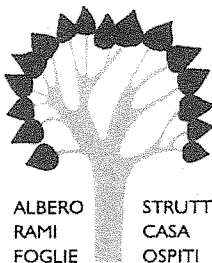
6. Nel sistema HACCP con il termine disinfestazione cosa si intende?
 - a) Operazione eseguita con mezzi fisici o chimici atta ad eliminare insetti, roditori o altri animali in grado di contaminare gli alimenti
 - b) Operazione eseguita con mezzi fisici o chimici atta a prevenire l'insorgenza di larve, muffe in grado di contaminare gli alimenti
 - c) Operazione eseguita con mezzi fisici o chimici atta ad eliminare tutti i rimasugli di cibo



ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

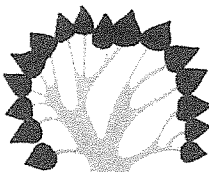
7. Per il lavaggio dei carrelli, vassoi e contenitori termici quale delle seguenti procedure è quella giusta:
- Spugnare energicamente il detergente. Lasciare agire per qualche minuto. Rimuovere eventuali residui di cibo. Risciacquare abbondantemente con acqua ed asciugare
 - Rimuovere eventuali residui di cibo. Spugnare energicamente il detergente. Lasciare agire per qualche minuto. Risciacquare abbondantemente con acqua ed asciugare
 - Rimuovere eventuali residui di cibo. Lasciare agire per qualche minuto. Spugnare energicamente il detergente.
8. La registrazione delle azioni correttive effettuate a seguito della rilevazione di non conformità:
- Non sono importanti
 - Sono facoltative
 - Sono obbligatorie
9. Le pulizie dei locali cucina devono avvenire?
- Al termine della preparazione dei pasti
 - Si possono effettuare se non presenti pentole sui fuochi
 - Si possono effettuare se il cuoco sta lavando le verdure
10. Come devono essere trattati i rifiuti da Covid 19 in R.S.A.?
- Costituiscono rifiuto biologico e per tale motivo devono essere gestiti quali rifiuti speciali (ROT)
 - Costituiscono rifiuto biologico e per tale motivo devono essere riposti in doppio sacco
 - Non costituiscono rifiuto biologico.



1. Durante la verifica semestrale con tampone è emersa un'elevata carica batterica sulla lama del cutter utilizzato presso il locale cucina e la presenza di agenti patogeni sulle mani dell'operatore. Il Candidato descriva le modalità da impiegare per la risoluzione del problema emerso e descrive sinteticamente la procedura del lavaggio mani. (Max 10 pt)

2. Il Ministero della Salute ha previsto specifiche indicazioni per le attività di sanificazione all'interno delle R.S.A.. Quali sono le principali indicazioni date in materia? (Max 10 pt)

AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

| Numero della domanda | Risposta ritenuta corretta | Numero della domanda | Risposta ritenuta corretta |
|----------------------|----------------------------|----------------------|----------------------------|
| 1 | | 6 | |
| 2 | | 7 | |
| 3 | | 8 | |
| 4 | | 9 | |
| 5 | | 10 | |

Azienda di Servizi alla Persona "Ubaldo Campagnola" di Avio
Costituita ai sensi della L.R. 21 Settembre 2005, n° 7

Via Campagnola, 5 – 38063 AVIO – Trento – Tel. 0464.688024 – Fax 0464.688021 – e-mail: info@apsavio.it
Cod. Fisc. E Part. IVA: 01124240225