

~~PZ~~ PZOWA ESTORSTA
FORSA JEO

II^a SESSIONE
Prova scritta n° 1



1. **Quale è il significato di POAS?**
 - a) Piano di Organizzazione Aziendale Strategico;
 - b) Piano Organizzativo Ambientale Sanitario;
 - c) Programmazione Organizzazione Associazioni Sanitarie.

2. **Che cosa significa ATS?**
 - a) Agenzia di Tutela della Salute;
 - b) Azienda Tutela Sanitaria;
 - c) Azienda Tutela Strategica.

3. **In materia di sequestri, quando è prevista l'applicazione dell'Articolo 321 del CPP?**
 - a) quando sussiste il pericolo che la disponibilità di una cosa pertinente il reato possa protrarne le conseguenze o agevolare la commissione di ulteriori reati;
 - b) quando il prodotto è prossimo alla scadenza ed è ancora posto in vendita;
 - c) esclusivamente su disposizione del Responsabile del Servizio di ATS.

4. **In quale delle seguenti norme vigente si parla di audit nel controllo ufficiale?**
 - a) Regolamento CE 882/2004;
 - b) Regolamento UE 2017/625;
 - c) Regolamento CE 852/2004.

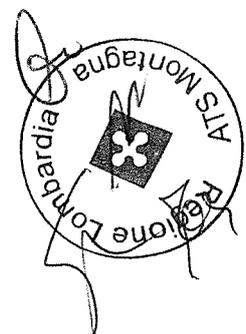
5. **Gli alimenti crudi vanno sempre tenuti separati da quelli cotti?**
 - a) consigliabile in applicazione dell'HACCP solo in caso di derivati del latte;
 - b) solo per prodotti a base di uova e pollame altrimenti facoltativo;
 - c) vanno sempre separati gli alimenti crudi da quelli cotti.

6. **E' possibile somministrare ai clienti di un ristorante funghi raccolti nel bosco attiguo al pubblico esercizio?**
 - a) solo se certificati idonei al consumo da parte di un Micologo abilitato;
 - b) si perché è il ristoratore che risponde in toto di quanto preparato e somministrato;
 - c) si solo esclusivamente nel caso di funghi del genere Boletus edulis e relativo gruppo.

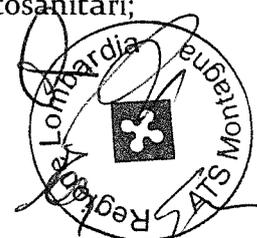
7. **In caso di Sommarie Informazioni dei fatti, la persona sottoposta ad indagini ha l'obbligo di dire la verità all'Autorità Competente?**
 - a) si, poiché sostanzialmente assimilabile al testimone di un processo, altrimenti incorre nel reato di false informazioni.
 - b) può anche fornire indicazioni false in quanto non è presente l'avvocato difensore;
 - c) non è tecnicamente una persona indagata quindi ha facoltà di mentire.

8. **La riunione periodica indetta dal datore di lavoro ai sensi del D.Lgs.81/08 è obbligatoria:**
 - a) nelle aziende o unità produttive con più di 15 dipendenti almeno una volta l'anno;
 - b) ogni 3 anni nelle aziende o unità produttive con 5 dipendenti;
 - c) nelle aziende o unità produttive con 50 dipendenti una volta al mese.

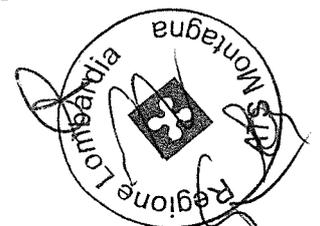
9. **Cosa prevede l'Articolo 16 della Legge 24 novembre 1981 n° 689?**
- a) "pagamento in misura ridotta": è ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il minimo della sanzione edittale, pari al doppio del minimo edittale;
 - b) "sequestro amministrativo": di quanto utilizzato per commettere la violazione stessa oggetto di sanzione;
 - c) "obbligo del rapporto": all' autorità competente in caso di mancato pagamento della sanzione amministrativa.
10. **Il Regolamento CE 178/2002 cosa stabilisce relativamente alla "rintracciabilità"?**
- a) un obbligo da parte degli Operatori del Settore Alimentare di predisporre un sistema di rintracciabilità degli alimenti o degli animali destinati alla produzione alimentare, lungo il corso delle operazioni di produzione, trasformazione e distribuzione;
 - b) una procedura riferita ai prodotti ittici e bivalvi destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti;
 - c) riguarda esclusivamente alimenti di origine animale destinati al consumo umano.
11. **La sindrome sgombroide:**
- a) è un'intossicazione risultante dall'ingestione esclusiva di sgombri con alto tenore di istamina e con una sintomatologia simile alle allergie;
 - b) è un'intossicazione risultante dall'ingestione generica di pesce con alto tenore di istamina con una sintomatologia simile alle allergie;
 - c) è un'intossicazione risultante dall'ingestione di specie ittiche parassitate da Anisakis.
12. **Nelle frodi commerciali che cosa si intende per adulterazione?**
- a) un'operazione che consiste nel variare la composizione di un alimento, sostituendo gli elementi propri del prodotto con elementi di qualità inferiore o sottraendo sostanze senza dichiararlo in etichetta (*per esempio, la scrematura del latte non dichiarata in etichetta*);
 - b) la commercializzazione di un alimento con la denominazione propria di un altro alimento (*ad esempio, la vendita di margarina per burro, olio di semi per olio d'oliva*);
 - c) una modificazione della composizione dell'alimento con sostituzione parziale di componenti propri dell'alimento stesso, con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti.
13. **Gli impalcati e ponti di servizio, le passerelle, le andatoie, devono essere provvisti di robusto parapetto su tutti i lati verso il vuoto qualora posti ad un'altezza maggiore di:**
- a) 1 mt;
 - b) 2 mt;
 - c) 3 mt.



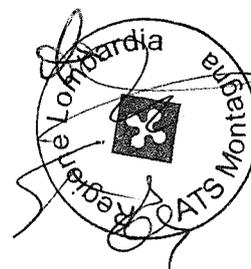
14. **Si possono liberamente acquistare presso i distributori di prodotti fitosanitari dei prodotti destinati alla difesa delle piante dagli attacchi da parassiti?**
- a) no, necessita sempre il possesso di certificazione abilitante all'acquisto previo corso di formazione;
 - b) si, se trattasi di prodotti catalogati PFnPE non ad uso professionale da utilizzare esclusivamente su piante ornamentali in appartamento, balcone e giardino domestico e per il diserbo di specifiche aree all'interno del giardino domestico;
 - c) no si possono acquistare esclusivamente prodotti catalogati PfnPo destinati alle piante ornamentali.
15. **Che cosa ha sostituito la SCIA alimentare?**
- a) gli atti quali permessi ed autorizzazioni relative alla macellazione animale;
 - b) l'Articolo 2 della Legge 283/62 riferito all' ex Autorizzazione Sanitaria;
 - c) l'Articolo 2 della Legge 283/62 riferito al bollo CEE.
16. **Il Regolamento UE 2017/625, come definisce il "rischio" in materia di controlli ufficiali su alimenti e mangimi?**
- a) esclusivamente accertamenti estemporanei per monitorare il rischio di contaminazioni pericolose per la salute umana e animale;
 - b) una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente dovuti alla presenza di un pericolo;
 - c) definisce le linee generali per implementare i controlli ufficiali in materia di alimenti e mangimi.
17. **Cosa prevede la Legge 241/1990 all'Articolo 22?**
- a) il diritto di accesso agli atti amministrativi da parte degli aventi diritto
 - b) la tutela della salute ed agevolazioni delle lavoratrici madri;
 - c) la protezione con applicazione di parapetti in cantieri aperti al pubblico.
18. **Il Tecnico della Prevenzione che atti può compiere?**
- a) tutti gli atti citati nelle altre risposte compresi il sequestro di alimenti o bevande;
 - b) esclusivamente i controlli ufficiali, campionamenti di alimenti e bevande;
 - c) esclusivamente audit e ispezioni.
19. **Che argomenti tratta il D.lgs. del 2 febbraio 2001, n. 31?**
- a) della qualità delle acque destinate al consumo umano;
 - b) delle disposizioni europee relative ai controlli ufficiali e controlli sulle acque minerali;
 - c) procedure di rintracciabilità nella catena alimentare in caso di non conformità.
20. **Che argomenti tratta il D.lgs. 15 dicembre 2017, n. 231?**
- a) la disciplina sanzionatoria per le violazioni alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, sulle informazioni, riportate sull'etichetta degli alimenti, ai consumatori;
 - b) le procedure e sanzioni relative all'abilitazione e vendita di prodotti fitosanitari;
 - c) la normativa di attuazione del Regolamento CE 852/2004.



21. **In quali casi è prevista l'emissione di "approval number" per i prodotti di origine non animale?**
- per alimenti destinati alla prima infanzia;
 - per i prodotti ortofrutticoli prodotti da agricoltura biologica;
 - per gli alimenti definiti "gluten free" destinati ai soggetti intolleranti al glutine.
22. **Quali delle seguenti affermazioni sulla formazione è corretta?**
- deve essere assicurata ai propri dipendenti dall'Operatore del Settore Alimentare;
 - è obbligatoria solo per alimenti deperibili da refrigerare;
 - è obbligatoria con cadenza almeno annuale in base al Cap. XII del Reg CE 852/2004.
23. **Quali delle seguenti affermazioni relative al Regolamento Ce 882/2004 è corretta?**
- è relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi, alimenti e benessere animale, normativa attualmente in vigore;
 - normativa superata da un nuovo Regolamento UE n. 2017/625;
 - tratta della sicurezza alimentare relativa al consumo di pesce crudo e del pericolo per la presenza del parassita Anisakis.
24. **Che cosa si intende per rintracciabilità di un alimento?**
- la possibilità di dimostrare al consumatore l'impiego d'ingredienti a "km. Zero";
 - la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un ingrediente, prodotto o sostanza atto ad essere incorporata in un alimento o mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e deposito;
 - l'azione obbligatoria prevista per la produzione di prodotti a base di carne, insaccati e simili dovuti agli episodi di Encefalopatia Spongiforme Bovina (mucca pazza).
25. **Per acqua destinata al consumo umano: quale affermazione è corretta?**
- sono previsti controlli con prelievi interni da parte dell'Ente gestore ed esterni da parte della ATS competente per territorio;
 - i controlli sono sempre esclusivamente delegati al Sindaco del Comune interessato e l'intervento di ATS è facoltativo in funzione della vulnerabilità delle sorgenti;
 - non sono previsti controlli programmati, fatto salvo fenomeni di inquinamento della falda idrica.
26. **Parlando di prodotti fitosanitari, cosa si intende per "PAN"?**
- Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari;
 - Procedura Autorizzativa Nazionale per la vendita di prodotti fitosanitari;
 - Prevenzione Attuazione Normative per depositi di prodotti fitosanitari.
27. **Cosa determina la frequenza dei controlli sanitari nei pubblici esercizi?**
- la frequenza dei controlli ufficiali viene stabilita sulla base dei rischi identificati ed associati a alimenti, animali, merci sotto il controllo degli OSA.
 - è prevista una soglia di tre controlli minimi annuali europei al di sotto dei quali non è possibile scendere;
 - non sono basati sui rischi associati, anzi si privilegiano aziende apparentemente "sicure".



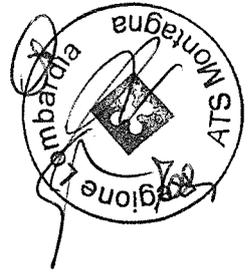
28. **Il valore limite d'esposizione giornaliera al rumore durante il lavoro (Lex 8 h) è:**
- a) 80 dBA;
 - b) 87 dBA;
 - c) 85 dBA.
29. **In agricoltura, chi deve compilare il registro dei trattamenti?**
- a) le imprese agricole che eseguono trattamenti fitosanitari, per documentarne l'attività;
 - b) le ditte fornitrici con annotati i quantitativi previsti da utilizzare "quintali/ettaro";
 - c) l'agricoltore in caso di sversamenti accidentali in corpi idrici.
30. **Nei ristoranti, i prodotti alimentari che possono causare allergie, di cui al Regolamento CE 1169/2011, devono:**
- a) essere obbligatoriamente elencati e resi visibili ai clienti;
 - b) sono resi noti solamente in caso di specifica richiesta da parte di un cliente allergico;
 - c) devono essere riferiti solo alle preparazioni alimentari con presenza di glutine.
31. **I metodi e le tecniche dei Controlli Ufficiali sono elencati in:**
- a) Articolo 13 del Regolamento Ce 852/2004;
 - b) Articolo 19 del Regolamento Ce 178/2002;
 - c) Articolo 14 del Regolamento UE 2017/625.
32. **Quali preparazioni sono SFAVOREVOLI alla crescita del Clostridium Botulinum?**
- a) melanzane brasate su piastre e poste sott'olio in assenza di ossigeno;
 - b) melanzane brasate su piastra di cottura e conservate in aceto di vino;
 - c) melanzane brasate, poste sott'olio con bollitura dei vasetti sul fornello di casa.
33. **Perché è obbligatorio portare e mantenere allo stato di congelato e/o surgelato, per un congruo periodo di tempo, il pesce di mare da consumare crudo "Sushi"?**
- a) per prevenire un'infezione parassitaria del tratto gastrointestinale causata da larve di Anisakis simplex;
 - b) per facilitarne la desquamazione e rimozione di residui non edibili;
 - c) per garantire la consistenza delle carni evitando sfaldamenti durante le preparazioni.
34. **In caso di notifica di un caso accertato di Legionellosi:**
- a) l'ATS effettuata indagine ambientale solo se si tratta di attività legata agli alimenti;
 - b) l'ATS effettuata indagine ambientale solo se si tratta di attività sanitaria;
 - c) l'ATS effettuata indagine ambientale sempre.
35. **Se un controllo ufficiale nel ristorante accerta una non conformità, l'Operatore del Settore Alimentare deve intraprendere le azioni previste da:**
- a) l'Articolo 137 del Regolamento UE 2017/625;
 - b) l'Articolo 138 del Regolamento UE 2017/625;
 - c) l'Articolo 54 del Regolamento UE 2004/825.



ACQUA SCARICATA NON ESTRETTA

[Handwritten signature]

II^a SESSIONE
Prova scritta n° 2



1. **Il Regolamento CE 1223/2009 distingue gli effetti indesiderati a seguito dell'utilizzo di un prodotto cosmetico, in:**
 - a) effetti indesiderabili – effetti indesiderabili gravi;
 - b) effetti benigni – effetti maligni;
 - c) effetti indesiderabili semplici – effetti indesiderabili complessi.

2. **Durante un controllo ufficiale in quali casi si procede al prelevamento di alimenti in singola aliquota?**
 - a) non è possibile costituire il numero di aliquote necessarie per mancanza del quantitativo necessario;
 - b) l'analisi non è ripetibile poiché non assicura la riproducibilità dell'esito analitico in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo delle merci;
 - c) tutte le precedenti sono corrette.

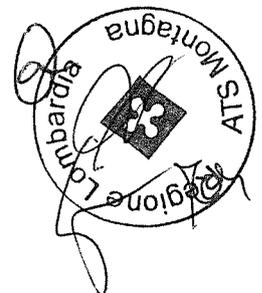
3. **Il D.lgs. 27/2021 reca disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni di quale Regolamento?**
 - a) Regolamento CE 852/2004;
 - b) Regolamento UE 2017/625;
 - c) Regolamento UE 2021/382.

4. **Il profilo professionale del TPALL è definito da quale Legge?**
 - a) Decreto Ministeriale 17/01/1997, n. 58;
 - b) Decreto Ministeriale 7/01/1997, n.58;
 - c) Decreto Ministeriale 7/01/1997, n.68.

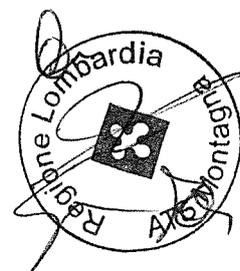
5. **Quando si deve procedere ad un sequestro preventivo ai sensi dell'Articolo 321 del C.P.P.?**
 - a) quando l'Autorità Giudiziaria dispone con decreto motivato il sequestro del corpo del reato
 - b) quando, sussiste il pericolo che la libera disponibilità di una cosa pertinente al reato possa aggravare o protrarre le conseguenze di esso ovvero agevolare commissioni di altri reati;
 - c) è indifferente, dipende dalle indicazioni del magistrato titolare dell'indagine.

6. **Ai sensi del D.M. 5 luglio 1975, qual è l'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione, escluse le eventuali deroghe previste?**
 - a) non può essere mai inferiore a mt. 2.70 qualsiasi sia la destinazione d'uso del locale;
 - b) non può essere mai inferiore a mt. 2,70 riducibili a mt. 2.40 per i corridoi, disimpegno in genere, bagni, gabinetti e ripostigli;
 - c) non può essere mai inferiore a mt. 2.70 riducibili a mt. 2.40 solo per i disimpegni.

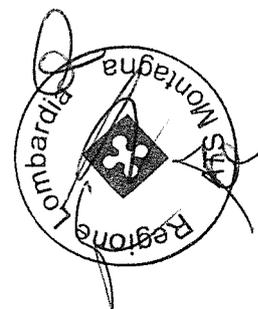
7. **In agricoltura chi deve compilare il registro dei trattamenti?**
- a) le imprese agricole che eseguono trattamenti con fitosanitari per documentarne l'attività;
 - b) le ditte fornitrici con annotati i quantitativi previsti da utilizzare "quintali/ettaro";
 - c) l'agricoltore in caso di sversamenti accidentali in riserve idriche.
8. **Si possono liberamente acquistare presso distributori di prodotti fitosanitari prodotti destinati alla difesa delle piante da attacchi da parassiti?**
- a) no, necessita sempre il possesso di certificazione abilitante all'acquisto previo corso di formazione;
 - b) si, se trattasi di prodotti catalogati PFnPE non ad uso professionale da utilizzare esclusivamente su piante ornamentali in appartamento, balcone e giardino domestico e per il diserbo di specifiche aree all'interno del giardino domestico;
 - c) no, si possono acquistare esclusivamente prodotti catalogati PfnPo destinati alle piante ornamentali.
9. **La Polizia Giudiziaria, acquisita una notizia di reato, ne informa senza ritardo:**
- a) la persona sottoposta alle indagini;
 - b) il Procuratore della Repubblica;
 - c) il Prefetto.
10. **Gli Ufficiali di Polizia Giudiziaria provvedono all'esecuzione di un sequestro preventivo quando:**
- a) vi è pericolo che la libera disponibilità di una cosa pertinente al reato possa aggravarlo o protrarne le conseguenze;
 - b) può agevolare la commissione di altri reati;
 - c) entrambe le risposte precedenti sono corrette.
11. **Ai fini di verificarne la sicurezza alimentare, di quali documenti deve disporre l'OSA in fase di un controllo ufficiale?**
- a) SCIA, documento di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, piano di emergenza;
 - b) il solo documento di autocontrollo;
 - c) SCIA, documento di autocontrollo redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004, formazione del personale in materia alimentare.
12. **La sospensione definitiva di un'attività è prevista:**
- a) nei casi di mancata redazione del documento di autocontrollo;
 - b) in caso di recidiva di violazioni gravi di norme igienico sanitarie;
 - c) per omissione degli allergeni sull'etichettatura dei prodotti alimentari venduti, preparati o somministrati.



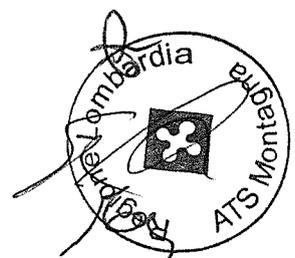
13. **Indicare l'ordine corretto delle fasi di svolgimento di un Controllo Ufficiale:**
- 1) *stesura del verbale del controllo ufficiale e degli atti conseguenti;*
 - 2) *programmazione dell'attività in base agli obiettivi regionali e alle categorie di rischio;*
 - 3) *archiviazione della documentazione acquisita e dei provvedimenti intrapresi;*
 - 4) *svolgimento controllo ufficiale con raccolta evidenze visive, documentali e strumentali;*
 - a) 3,2,1,4;
 - b) 2,4,3,1;
 - c) 2,4,1,3.
14. **Le Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono dovute a:**
- a) al consumo di alimenti che contengono batteri patogeni e/o loro tossine;
 - b) al consumo di prodotti carnei contenenti parassiti e larve;
 - c) al consumo di virus e batteri.
15. **In caso di adempimento nei tempi e modalità previste dalla prescrizione da parte del contravventore l'organo di vigilanza, ai sensi del D.Lgs. 758/94, ammette:**
- a) pagare la metà dell'importo massimo previsto dalla violazione di legge oggetto della prescrizione;
 - b) pagare un quarto dell'importo massimo previsto dalla violazione di legge oggetto della prescrizione;
 - c) pagare un quinto dell'importo massimo previsto dalla violazione di legge oggetto della prescrizione.
16. **Nelle frodi commerciali, che cosa si intende per adulterazione?**
- a) operazione che consiste nel variare la composizione di un alimento, sostituendo gli elementi propri del prodotto con elementi di qualità inferiore o sottraendo sostanze senza dichiararlo (es: *scrematura del latte non dichiarata in etichetta*).
 - b) la commercializzazione di un alimento con la denominazione propria di un altro tipo di alimento (es: *vendita di margarina per burro, olio di semi per olio d'oliva*).
 - c) quando si ha una modificazione della composizione dell'alimento con sostituzione parziale di componenti propri dell'alimento stesso, con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti.
17. **Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati alla temperatura di :**
- a) 75°C;
 - b) tra 50 e 60 °C;
 - c) tra 60 e 65 °C.
18. **I Dipartimenti Veterinari delle ATS lombarde:**
- a) si occupano anche di produzione primaria;
 - b) non si occupano mai di produzione primaria;
 - c) possono occuparsi di produzione primaria solo se disposto dal ministero a seguito di stati di allerta alimentare comunitari.



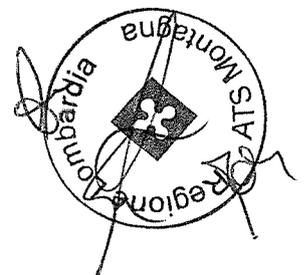
19. **Secondo quanto previsto dalla Legge 689/1981:**
- a) la violazione, quando è possibile, deve essere contestata immediatamente tanto al trasgressore quanto alla persona obbligata in solido al pagamento della somma dovuta per la violazione stessa;
 - b) la violazione non deve mai essere contestata immediatamente tanto al trasgressore quanto alla persona che sia obbligata in solido al pagamento della somma dovuta per la violazione stessa;
 - c) la violazione deve essere contestata immediatamente solo al trasgressore e non alla persona obbligata in solido al pagamento della somma per la violazione stessa.
20. **Nelle aziende che occupano fino a 15 lavoratori, di norma da chi è eletto il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza?**
- a) dalle Organizzazioni sindacali;
 - b) dai lavoratori dell'unità produttiva;
 - c) dal datore di lavoro.
21. **Parlando di prodotti fitosanitari, cosa si intende per "PAN"?**
- a) Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari;
 - b) Procedura Autorizzativa Nazionale per la vendita di prodotti fitosanitari;
 - c) Prevenzione Attuazione Norme per depositi di prodotti fitosanitari.
22. **Nel D.lgs. 758/94 entro quanti giorni l'Organo di vigilanza comunica al PM l'adempimento alla prescrizione nonché l'eventuale pagamento?**
- a) entro 120 giorni;
 - b) entro 90 giorni;
 - c) entro 180 giorni.
23. **Nel certificato di analisi dell'acqua, il valore pH, cosa indica?**
- a) il quantitativo di cloro disciolto;
 - b) la durezza dell'acqua;
 - c) il tenore di acidità e basicità della soluzione acquosa.
24. **Secondo quanto stabilito dall'Articolo 3, comma 3, lettera a) del Reg. UE 2017/625 del 15 marzo 2017, per Autorità Competente si intende:**
- a) Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa;
 - b) la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
 - c) le autorità centrali di uno Stato membro responsabili di organizzare controlli ufficiali e altre attività ufficiali, in conformità al presente regolamento e alle norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2; qualsiasi altra autorità cui è stata conferita tale competenza.



25. Il D.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 è finalizzato a:
- a) adeguare e raccordare le disposizioni nazionali vigenti alle disposizioni del Regolamento UE 2017/625;
 - b) attuare la Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari;
 - c) attuare la Direttiva 2013/51/Euratom.
26. Ai sensi dell'Articolo 6 del Regolamento CE 852/2004 gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) hanno l'obbligo di notificare all'autorità competente:
- a) la planimetria dei locali, aggiornata;
 - b) ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento;
 - c) esclusivamente gli stabilimenti di produzione posti sotto il suo controllo ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.
27. La tecnica del glove-bag utilizzata negli interventi di bonifica amianto consiste:
- a) nel trattamento con prodotti penetranti o ricoprenti che tendono ad inglobare le fibre di amianto;
 - b) nell'imballaggio dei rifiuti contenenti amianto, impiegando un doppio contenitore di cui uno impermeabile;
 - c) nella rimozione di piccole superfici coibentate, attraverso dei guanti inseriti in celle di polietilene che ricoprono interamente la superficie o la zona dove si deve operare.
28. Ai sensi del Reg. (CE) n. 1907/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006, che istituisce l'Agenzia Europea per le sostanze chimiche, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (R.E.A.C.H - *Registration, Evaluation, Authorisation of Chemicals*), si definisce come "sostanza":
- a) un elemento chimico e i suoi composti, allo stato naturale o ottenuti per mezzo di un procedimento di fabbricazione, compresi gli additivi necessari a mantenere la stabilità e le impurità derivanti dal procedimento utilizzato, ma esclusi i solventi che possono essere separati senza compromettere la stabilità della sostanza o modificarne la composizione;
 - b) un elemento chimico e i suoi composti, compresi gli additivi necessari a mantenerne la stabilità e le impurità derivanti dal procedimento utilizzato, ed i solventi che possono essere separati senza compromettere la stabilità della sostanza o modificarne la composizione;
 - c) un elemento chimico e i suoi composti, qualora si tratti di anche sostanza intermedia non isolata.
29. I DPI devono essere impiegati quando:
- a) quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da mezzi di prevenzione collettiva;
 - b) quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione;
 - c) la A e B sono corrette.



30. **La Polizia Giudiziaria, acquisita una notizia di reato, ne informa senza ritardo:**
- la persona sottoposta alle indagini;
 - il procuratore della Repubblica;
 - il Prefetto.
31. **Indicare il termine corretto stabilito dall'Art. 16 della Legge 689/81 in tema di violazioni amministrative, recita: "è ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il minimo della sanzione edittale, pari al doppio del relativo importo, oltre alle spese del procedimento, entro il termine di:**
- 30 giorni dalla contestazione immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione (...);
 - 90 giorni dalla contestazione immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione (...);
 - 60 giorni dalla contestazione immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione (...).
32. **Il Termine Minimo di Conservazione (TMC) rappresenta:**
- la data fino alla quale un prodotto alimentare correttamente conservato, mantiene le proprie caratteristiche nutrizionali e organolettiche specifiche;
 - la data entro la quale l'alimento deve essere tolto dal commercio;
 - la data entro la quale un prodotto alimentare deperibile deve essere consumato per evitare che l'alimento sviluppi cariche microbiche troppo elevate.
33. **Il latte UHT a lunga conservazione:**
- ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico con termine di conservazione, con data di riferimento indicato sul contenitore, di 90 giorni dal confezionamento;
 - ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico con termine di conservazione, con data di riferimento indicato sul contenitore, di 180 giorni dal confezionamento;
 - nessuna delle precedenti.
34. **In ambito della sicurezza alimentare, la rintracciabilità introdotta dal Regolamento CE 178/2002, riguarda:**
- solamente gli alimenti durante la fase di lavorazione;
 - solamente la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un mangime o di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un mangime;
 - la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un alimento destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e della distribuzione.
35. **L'aggiornamento periodico del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)?**
- nessuna delle altre risposte è corretta;
 - deve essere completato ogni 3 anni;
 - non è obbligatorio.



PROVA NON ESTRETTA
FESTOZZA

II^a SESSIONE
Prova scritta n° 3



1. **L'etichettatura di alimenti preimballati è regolamentata da:**
 - a) Regolamento CE 1169/2011;
 - b) Regolamento CE 882/2004;
 - c) D.lgs. 109/92.

2. **Che cosa significa ATS?**
 - a) Agenzia di Tutela della Salute;
 - b) Azienda Tutela Sanitaria;
 - c) Azienda Tutela Strategica.

3. **Il Regolamento CE 178/2002 cosa stabilisce relativamente alla "rintracciabilità"?**
 - a) obbligo da parte degli operatori di predisporre un sistema di rintracciabilità degli alimenti o degli animali destinati alla produzione alimentare, lungo il corso delle operazioni di produzione, trasformazione e distribuzione;
 - b) è una procedura riferita ai prodotti ittici e bivalvi destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti;
 - c) riguarda esclusivamente alimenti di origine animale destinati al consumo umano.

4. **Gli Ufficiali di Polizia Giudiziaria provvedono all'esecuzione di un sequestro preventivo quando:**
 - a) quando vi è il rischio che la libera disponibilità di una cosa possa aggravare o protrarre le conseguenze di un reato, o agevolare la commissione di nuovi reati;
 - b) quando il prodotto è prossimo alla scadenza ed ancora posto in vendita;
 - c) esclusivamente su disposizione del Responsabile del Servizio ATS.

5. **In quale delle seguenti norme si parla di audit ai fini di controllo ufficiale?**
 - a) nel Regolamento CE 1169/2011;
 - b) Regolamento (UE) 2017/625;
 - c) nel Regolamento CE 852/2004.

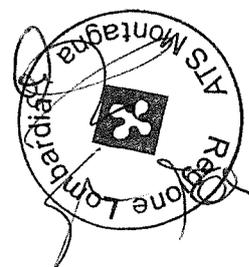
6. **La Sindrome Sgombroide:**
 - a) è un'intossicazione risultante dall'ingestione esclusiva di sgombri con alto tenore di istamina con una sintomatologia simile alle allergie;
 - b) è un'intossicazione risultante dall'ingestione di pesce con alto tenore di istamina con una sintomatologia simile alle allergie;
 - c) è un'intossicazione risultante dall'ingestione di specie ittiche parassitate da Anisakis.

7. **Gli alimenti crudi vanno sempre tenuti separati da quelli cotti?**
 - a) consigliabile in applicazione dell'HACCP in caso di derivati del latte;
 - b) vero solo per prodotti a base di uova e pollame altrimenti facoltativo;
 - c) vero, sempre separati e protetti.

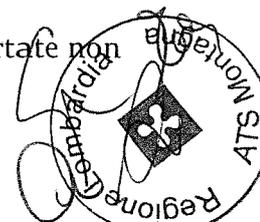
8. **In caso di nuova attività di ristorazione il titolare deve:**
- a) munirsi di autorizzazione sanitaria come previsto dall' Articolo 2 della Legge 283/62;
 - b) trasmettere la SCIA in via telematica al SUAP del Comune di competenza;
 - c) trasmettere documentazione ad ATS competente allegando planimetria dei locali.
9. **È possibile somministrare ai clienti di un ristorante funghi raccolti nel bosco attiguo al pubblico esercizio?**
- a) sì, solo se certificati idonei al consumo da parte di un micologo abilitato;
 - b) sì, è sempre il ristoratore che risponde in toto di quanto preparato e somministrato;
 - c) sì, solo esclusivamente nel caso di funghi appartenenti al genere Boletus edulis.
10. **In caso di sommarie informazioni dei fatti, la persona ha l'obbligo di dire la verità?**
- a) sì, è sostanzialmente assimilabile al testimone altrimenti vi è il reato di false informazioni per la persona informata sui fatti che non dica il vero alle autorità;
 - b) potrebbe anche fornire indicazioni false in quanto non è presente l'avvocato difensore;
 - c) non è tecnicamente una persona indagata quindi ha facoltà di mentire.
11. **È possibile acquistare prodotti fitosanitari allo stato sfuso?**
- a) no, devono tutti essere in confezioni originali e sigillate;
 - b) sì, esclusivamente nel caso di prodotti a base di Rame e Zolfo;
 - c) sì in caso di vendita presso aree mercatali all'aperto.
12. **È possibile preparare regolarmente alimenti per la commercializzazione in locali utilizzati principalmente come abitazione privata?**
- a) è possibile previo nulla osta igienico/sanitario della ATS competente per territorio;
 - b) sì rispettando quanto previsto dal Reg. CE 852/04;
 - c) no mai, per problemi igienico/sanitari relativi all'abitazione privata.
13. **Cosa prevede l'Articolo 18 della Legge 689/81 in tema di sanzioni amministrative?**
- a) ordinanza d'ingiunzione in caso mancato pagamento della sanzione amministrativa;
 - b) confisca e distruzione di prodotti posti sotto sequestro;
 - c) obbligatorietà in solido in materia di sanzioni amministrative in caso di società.
14. **Il Regolamento CE 178/2002 cosa stabilisce relativamente alla "rintracciabilità"?**
- a) obbligo da parte degli operatori di predisporre un sistema di rintracciabilità degli alimenti o degli animali destinati alla produzione alimentare, lungo il corso delle operazioni di produzione, trasformazione e distribuzione;
 - b) è una procedura riferita ai prodotti ittici e bivalvi destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti;
 - c) riguarda esclusivamente alimenti di origine animale destinati al consumo umano;



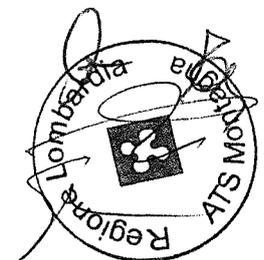
15. Secondo le indicazioni del D.Lgs 81/08 s.m.i., il datore di lavoro **NON** può delegare le seguenti attività:
- a) la designazione dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione e lotta incendi, la nomina del medico competente;
 - b) la nomina dei preposti, la designazione del responsabile dei lavori;
 - c) la valutazione dei rischi con la conseguente elaborazione del documento (DVR), la designazione del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSSP).
16. Nelle frodi commerciali che cosa si intende per adulterazione?
- a) operazione che consiste nel variare la composizione di un alimento, sostituendo gli elementi propri del prodotto con elementi di qualità inferiore o sottraendo sostanze senza dichiararlo (es.: la scrematura del latte non dichiarata in etichetta);
 - b) la commercializzazione di un alimento con la denominazione propria di un altro tipo di alimento (es.: vendita di margarina per burro o di olio di semi per olio d'oliva);
 - c) quando si ha una modificazione della composizione dell'alimento con sostituzione parziale di componenti propri dell'alimento stesso, con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti.
17. Il Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150, tratta dell'attuazione della Direttiva:
- a) 2009/128/ce che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
 - b) 2009/128/ce che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini del corretto smaltimento di carcasse di animali infette;
 - c) 2009/128/ce che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini del censimento di tutte le sostanze potenzialmente dannose alla salute.
18. Cosa determina la frequenza dei controlli sanitari nei pubblici esercizi?
- a) la frequenza dei controlli ufficiali verrà stabilita sulla base dei rischi identificati associati ad animali, merci e alle attività sotto il controllo degli OSA;
 - b) la Comunità Europea prevede una soglia di minima di quattro controlli minimi annuali non derogabili;
 - c) non sono basati sui rischi associati, anzi si privilegiano aziende apparentemente "sicure".
19. Si possono liberamente acquistare presso distributori di prodotti fitosanitari prodotti destinati alla difesa delle piante da attacchi da parassiti?
- a) no, necessita sempre il possesso di certificazione abilitante all'acquisto previo corso di formazione;
 - b) si, se trattasi di prodotti catalogati PFnPE non ad uso professionale da utilizzare esclusivamente su piante ornamentali in appartamento, balcone e giardino domestico e per il diserbo di specifiche aree all'interno del giardino domestico;
 - c) no, si possono acquistare esclusivamente prodotti catalogati PfnPo destinati alle piante ornamentali.



20. **Che cosa comporta l'attività di "audit" presso una ditta alimentare?**
- l'emissione del conseguente rapporto di audit;
 - il rapporto di audit non è obbligatorio, basta riferire al titolare anche solo verbalmente le non conformità accertate verificandone entro 30 giorni la risoluzione;
 - L'obbligo di rilascio della Autorizzazione sanitaria per le preparazioni previste.
21. **Il Reg. (UE) 2017/625 come definisce il "rischio" in materia di controlli ufficiali su alimenti e mangimi?**
- esclusivamente accertamenti estemporanei per monitorare le contaminazioni pericolose per la salute umana e animale;
 - una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere animale o sull'ambiente dovuti alla presenza d'un pericolo;
 - definisce le linee generali per implementare i controlli ufficiali in materia di alimenti e mangimi.
22. **In caso di alimenti preimballati, nell'elenco ingredienti gli eventuali prodotti che causano allergie, come si identificano?**
- in fondo alla lista degli ingredienti a prescindere dalla quantità utilizzata per la preparazione;
 - mediante la loro evidenziazione attraverso un carattere distintivo (grassetto, maiuscolo, sottolineato, colorato) rispetto ai caratteri impiegati per altri ingredienti;
 - vanno indicati solo ingredienti a base di glutine, uova e latte, è facoltà del produttore indicarne ulteriori.
23. **La qualifica di Polizia Giudiziaria al Tecnico della Prevenzione nei Luoghi di Lavoro con funzioni ispettive e di controllo relativamente all'applicazione della legislazione sulla sicurezza del lavoro viene attribuita:**
- dal Direttore del Servizio;
 - dal Prefetto su proposta del Presidente della Regione;
 - dal Procuratore della Repubblica su proposta del Presidente della Regione.
24. **Quali delle seguenti affermazioni relative al Regolamento CE 882/2004 è corretta?**
- è una normativa superata da un nuovo Regolamento Europeo (UE) 2017/625;
 - è relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali normativa attualmente in vigore;
 - tratta la sicurezza alimentare relativa al consumo di pesce crudo e pericolo presenza del parassita Anisakis.
25. **Che cosa tratta il D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31?**
- qualità delle acque destinate al consumo umano;
 - attuazione delle disposizioni europee relative ai controlli ufficiali e controlli sulle acque minerali;
 - procedure relative alla rintracciabilità nella catena alimentare in caso di accertate non conformità.



26. Perché è obbligatorio portare e mantenere allo stato di surgelazione per un congruo periodo di tempo, il pesce di mare da consumare crudo "Sushi"?
- per prevenire un'infezione parassitaria del tratto gastrointestinale causata da larve di *Anisakis simplex*;
 - per facilitarne la desquamazione e rimozione di residui non edibili;
 - per garantire la consistenza delle carni evitando sfaldamenti durante le preparazioni.
27. Parlando di prodotti fitosanitari, cosa si intende per "PAN"?
- Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari;
 - Procedura Autorizzativa Nazionale per la vendita di prodotti fitosanitari;
 - Prevenzione Attuazione Normative per depositi di prodotti fitosanitari.
28. È ammesso avvisare l'Operatore del Settore Alimentare in caso di un controllo ufficiale?
- i controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale;
 - mai, i controlli sono sempre a sorpresa;
 - esclusivamente in caso di ispezioni ufficiali.
29. In agricoltura chi deve compilare regolarmente il registro dei trattamenti ?
- è un registro vidimato dalle ditte fornitrici con annotati i quantitativi previsti da utilizzare "quintali/ettaro";
 - lo compila l'agricoltore in caso di sversamenti accidentali in riserve idriche;
 - le imprese agricole che eseguono trattamenti con fitosanitari per documentarne l'attività.
30. Che argomenti tratta il D.lgs. 15 dicembre 2017, n. 231
- disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
 - procedure e sanzioni relative all'abilitazione e vendita di prodotti fitosanitari;
 - normativa di attuazione del Regolamento CE 852/2004.
31. Il D.Lgs. 19 dicembre 1994 n.758, cosa tratta?
- definisce le modalità di redazione del Documento Valutazione Rischi del cantiere;
 - regolamenta la disciplina sanzionatoria in materia di lavoro;
 - è la legge di attuazione delle Direttive Europee CEE 89/391 e 89/654 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.
32. I metodi e le tecniche dei Controlli Ufficiali sono elencati nell'Articolo:
- 13 del Regolamento CE 852/2004;
 - 19 del Regolamento CE 178/2002;
 - 14 del Regolamento UE 2017/625.



33. **Quali delle seguenti affermazioni sulla formazione, ai fini della sicurezza alimentare, è corretta?**
- a) deve essere sempre assicurata ai dipendenti da parte dell'Operatore del Settore Alimentare;
 - b) è obbligatoria solo in caso di produzione di alimenti deperibili da mantenere a previste temperature di refrigerazione;
 - c) obbligo di aggiornamento annuale in base al Cap. XII del Reg. CE 852/2004.
34. **Nel caso di acqua destinata al consumo umano, quali controlli sono previsti?**
- a) sono previsti controlli con prelievi interni da parte dell'Ente gestore ed esterni da parte della ATS competente per territorio;
 - b) i controlli sono sempre esclusivamente delegati al Sindaco del Comune interessato, l'intervento di ATS è facoltativo in funzione della vulnerabilità delle sorgenti;
 - c) non sono previsti controlli programmati, fatto salvo fenomeni di inquinamenti della falda idrica.
35. **Il datore di lavoro, nonché i dirigenti secondo le attribuzioni e competenze ad essi conferiti devono:**
- a) istituire ed aggiornare una cartella sanitaria e di rischio per ogni lavoratore sottoposto a sorveglianza sanitaria;
 - b) richiede l'osservanza da parte dei singoli lavoratori delle norme vigenti, delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
 - c) designare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

