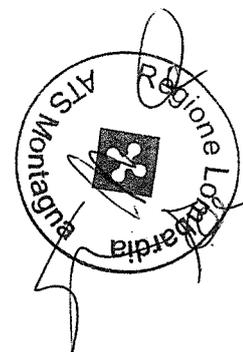




**III<sup>a</sup> SESSIONE**  
**Prova scritta n° 1**

1. **Cosa disciplina il D.lgs. 31/2001 la qualità?**
  - a) delle acque utilizzate per l'allevamento di salmonidi destinati all'alimentazione umana;
  - b) dell'acqua destinata al consumo umano;
  - c) delle acque minerali.
  
2. **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.: *la 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.
  
3. **In materia di sequestri, quando viene applicato l'Articolo 321 del C.P.P.?**
  - 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 ancora posto in vendita;
  - c) esclusivamente su disposizione del responsabile del Servizio della ATS.
  
4. **Il rischio, ai sensi del D.Lgs. 81/08, è?**
  - a) la probabilità che un dato evento si verifichi;
  - b) proprietà o qualità intrinseca di un fattore avente il potenziale di causare danni;
  - c) la probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un dato fattore o agente oppure alla loro combinazione.
  
5. **Il Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro che opera nei servizi del Dipartimento di Prevenzione della ATS, con compiti ispettivi e di vigilanza, è organo di Polizia Giudiziaria:**
  - a) limitatamente all'ambito territoriale dell'Ente a cui appartiene e nella/e materia/e di competenza della struttura in cui presta servizio;
  - b) con la nomina Prefettizia ex. Art. 21 della L. 833/78 può esercitare i poteri attribuiti dalla normativa su tutto il territorio nazionale avendo competenza sulla prevenzione;
  - c) limitatamente nella/e materia/e di competenza della struttura in cui presta servizio.
  
6. **Cosa prevede l'art. 16 della Legge 689/81?**
  - a) 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 dell'importo;
  - b) il sequestro amministrativo di quanto utilizzato per commettere la violazione stessa;
  - c) l'obbligo del Rapporto all'Autorità Competente in caso di mancato pagamento della sanzione.

7. **Quali delle seguenti affermazioni sul Regolamento CE 882/2004 è corretta?**
- a) 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;
  - b) è una normativa superata dal nuovo Regolamento Europeo (UE) 2017/625;
  - c) tratta la sicurezza alimentare relativa al consumo di pesce crudo e pericolo presenza del parassita Anisakis.
8. **Secondo il 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.
9. **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.
10. **In agricoltura chi deve compilare regolarmente 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 riserve idriche.
11. **Il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) è predisposto al fine di:**
- a) assicurare il controllo lungo la filiera alimentare mediante prelievo e l'analisi di mangimi ed acqua di abbeverata;
  - b) assicurare il controllo lungo l'intera filiera alimentare mediante il prelievo e l'analisi di mangimi;
  - c) assicurare il controllo lungo l'intera filiera alimentare mediante sopralluoghi ispettivi ed il prelievo e l'analisi di campioni di mangimi e di acqua d'abbeverata.
12. **Cos'è il RASFF?**
- a) una valutazione dei rischi da attuare in caso di Non Conformità accertata che comporti l'attivazione del sistema di allerta;
  - b) è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi;
  - c) nessuna delle precedenti.



13. **Il Regolamento CE 852/2004 relativamente all'igiene del personale prevede che:**
- un lavoratore che presenti ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o portatore di una malattia trasmissibile attraverso gli alimenti possa manipolare alimenti;
  - chi lavora in un'impresa alimentare e può venire a contatto con gli alimenti qualora presenti ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di patologie trasmissibili attraverso gli alimenti non deve mai segnalare al responsabile dell'impresa alimentare la propria malattia o i propri sintomi;
  - chiunque lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
14. **Le più frequenti intossicazioni da Monossido di Carbonio (CO) sono attribuite a:**
- impianti e apparecchi riscaldanti inadeguati;
  - caldaie murali e scaldacqua a fiamma libera;
  - tutte le precedenti sono corrette.
15. **Tra i requisiti di abitabilità di un alloggio, vi sono:**
- la presenza di due servizi igienici per singolo alloggio;
  - l'altezza minima dei locali di 2,40 metri;
  - la presenza di impianti di riscaldamento ove le condizioni climatiche lo richiedano.
16. **Il Termine Minimo di Conservazione 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;
  - nessuna delle precedenti.
17. **Ai sensi dell'Articolo 14 del Regolamento CE 178/2002 gli alimenti sono considerati a rischio se:**
- sono invasi da parassiti;
  - sono inadatti al consumo umano in quanto dannosi per la salute;
  - entrambe le precedenti.
18. **Gli alimenti più facilmente associati all'infezione da Listeria sono:**
- sugo di carne cucinato ed immediatamente somministrato;
  - conservate sott'aceto;
  - latte non pastorizzato, latticini quali formaggi molli.
19. **Per prevenire l'Anisakidosi si consiglia di:**
- togliere le viscere, assicurandosi che il pesce nella sua totalità, sia congelato a meno 18 gradi (-18 °C) per almeno 96 ore, o a - 20 °C /24 ore, oppure -35 °C /15 ore;
  - cuocere il pesce, tenendo conto che, per avere la certezza di aver ucciso le larve, l'interno del pesce, anche le parti più grosse, deve raggiungere una temperatura superiore ai 60°C per almeno 10 minuti;
  - entrambe le precedenti.



**20. I locali per i fumatori devono rispettare i seguenti requisiti strutturali:**

- a) essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati; essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura; essere forniti di adeguata segnaletica; non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori;
- b) essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati; essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura; essere forniti di adeguata segnaletica; rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori;
- c) essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati; non essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura; non essere forniti di segnaletica; non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i fumatori.

**21. Il D.Lgs. 81/08 definisce zona pericolosa in relazione all'utilizzo di una macchina:**

- a) l'unità produttiva al cui interno sono presenti impianti che effettuano lavorazioni di asportazione del truciolo metallico;
- b) la zona situata all'esterno dell'attrezzatura di lavoro in cui non è prevista la permanenza di persone;
- c) qualsiasi zona all'interno ovvero in prossimità di un'attrezzatura di lavoro nella quale la presenza di un lavoratore costituisce un rischio per la salute e la sicurezza dello stesso.

**22. 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 Normale per depositi di prodotti fitosanitari.

**23. 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) designare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- c) richiedere l'osservanza da parte dei singoli lavoratori delle norme vigenti, delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

**24. È possibile acquistare presso rivendite di prodotti fitosanitari, anche senza aver conseguito il certificato di abilitazione per l'acquisto e l'utilizzo?**

- a) Sì, solamente se disponibili in confezioni monouso dal peso massimo di 46 grammi con indicazioni relative allo smaltimento;
- b) Sì, ad esempio se trattasi di prodotti ad uso non professionale inquadrati quali PFnPE per il trattamento di piante edibili ad uso privato;
- c) Mai, ad eccezione dell'acquisto di prodotti per piante ornamentali di libera vendita, viceversa, è obbligatorio in ogni caso, avere frequentato un corso abilitativo.

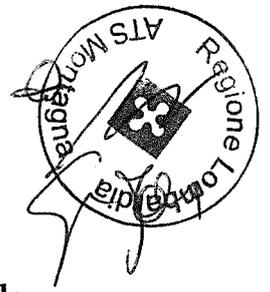


25. **Quale delle seguenti affermazioni sulla formazione, nel settore alimentare, è corretta?**
- a) deve essere sempre assicurata ai dipendenti da parte dell'Operatore del Settore Alimentare;
  - b) è obbligatoria solo in caso di produzione di alimenti deperibili da mantenere a previste temperature di refrigerazione;
  - c) si ha l'obbligo dell'aggiornamento annuale in base al Capitolo XII del Reg. CE 852/2004.
26. **Cosa tratta il decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150?**
- a) attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
  - b) attuazione della direttiva 2009/128/ CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini del corretto smaltimento di carcasse di animali infette;
  - c) attuazione della direttiva 2009/128/ CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini del censimento delle sostanze potenzialmente dannose alla salute.
27. **I metodi e le tecniche dei Controlli Ufficiali sono elencati nell'Articolo:**
- a) 13 del Regolamento CE 852/2004;
  - b) 19 del Regolamento CE 178/2002;
  - c) 14 del Regolamento UE 2017/625.
28. **È ammesso avvisare l'Operatore del Settore Alimentare nel caso di un controllo ufficiale?**
- a) i controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso è necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale;
  - b) mai, i controlli sono sempre a sorpresa;
  - c) esclusivamente in caso di ispezioni ufficiali.
29. **Il latte UHT, a lunga conservazione, ha:**
- a) 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;
  - b) 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;
  - c) nessuna delle precedenti.
30. **Quale temperatura è ottimale per la crescita della Legionella?**
- a) tra i 35-37 °C;
  - b) non oltre i 25°C;
  - c) oltre 50°C.
31. **In quali casi si prevede l'emissione di "approval number" in caso di prodotti di origine non animale?**
- a) alimenti destinati alla prima infanzia;
  - b) prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica;
  - c) alimenti definiti "gluten free" destinati a soggetti intolleranti al glutine.



32. **Dove si applicano i precetti del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81?**
- a) nelle aziende con più di 10 lavoratori o addetti equiparati;
  - b) in tutti i settori di attività, privati e pubblici e a tutte le tipologie di rischio;
  - c) solo in presenza di aziende con lavoratori dipendenti.
33. **In agricoltura chi deve compilare regolarmente 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.
34. **Cosa deve contenere una Scheda di Dati di Sicurezza (SDS)?**
- a) identificazione della sostanza o miscela e della società o impresa produttrice, identificazione dei pericoli, composizione o informazione sugli ingredienti, informazioni tossicologiche, misure di primo soccorso, misure antincendio, misure in caso di rilascio accidentale, informazioni ecologiche manipolazione e immagazzinamento, controllo dell'esportazione e protezione individuale;
  - b) proprietà fisiche e chimiche, stabilità e reattività e informazioni sulla regolamentazione;
  - c) tutte le precedenti.
35. **La Polizia Giudiziaria, acquisita una notizia di reato, ne informa senza ritardo:**
- a) la persona offesa dal reato;
  - b) il Prefetto;
  - c) il Procuratore della Repubblica.





**III<sup>a</sup> SESSIONE**  
**Prova scritta n° 2**

1. **Con quale D.M. è stato istituito il profilo professionale del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro?**
  - a) D.M. n. 58 del 17.01.1997;
  - b) D.M. n. 65 del 27.12.1980;
  - c) D.M. n. 113 del 12.12.1975.
  
2. **Cosa prevede l'Articolo 18 della Legge 24/11/1981, n. 689?**
  - a) Ordinanza d'ingiunzione in caso di mancato pagamento di sanzione amministrativa;
  - b) confisca e distruzione di prodotti posti sotto sequestro;
  - c) obbligatorietà in solido in materia di sanzioni amministrative in caso di società.
  
3. **Che cosa significa ATS?**
  - a) Agenzia di Tutela della Salute;
  - b) Azienda Tutela Sanitaria;
  - c) Azienda Tutela Strategica.
  
4. **Chi è il Responsabile dell'Autocontrollo in una impresa alimentare?**
  - a) solitamente il titolare o responsabile suo delegato;
  - b) coincide sempre con l'addetto alle preparazioni alimentari es. cuoco, pasticciere ecc.;
  - c) l'addetto del laboratorio deputato all'esecuzione dei campionamenti.
  
5. **In materia di sequestri, quando si applica l'Articolo 321 del C.P.P.?**
  - 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 ancora posto in vendita;
  - c) esclusivamente su disposizione del Responsabile del Servizio della ATS.
  
6. **In quale delle seguenti norme si parla di "Audit" ai fini di controllo ufficiale?**
  - a) nel Regolamento CE 2073/2005;
  - b) nel Regolamento (UE) 2017/625;
  - c) nel Regolamento CE 852/2004.
  
7. **Le Malattie Trasmesse da Alimenti sono dovute a:**
  - a) consumo di alimenti che contengono batteri patogeni e/o loro tossine;
  - b) solo consumo di prodotti carnei contenenti parassiti e larve;
  - c) consumo di prodotti di origine vegetale lavati in acqua non potabile.
  
8. **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.
  
9. **Che cosa tratta il D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31?**
  - a) qualità delle acque destinate al consumo umano;
  - b) attuazione delle disposizioni Europa 2 relative ai controlli ufficiali su acque minerali;
  - c) procedure relative alla rintracciabilità nella catena alimentare con non conformità.

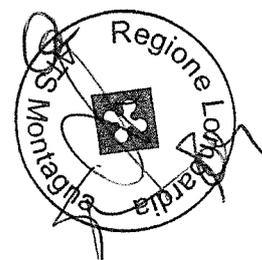
10. **In caso di avvio di una nuova attività di ristorazione, il titolare deve:**
- munirsi di autorizzazione sanitaria come previsto dall'Articolo 2 della Legge 283/62;
  - trasmettere la SCIA in via telematica al SUAP del Comune di competenza;
  - trasmettere tutta la documentazione alla ATS competente allegando planimetria.
11. **Quali sono i compiti del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro?**
- esclusivamente attività di prevenzione e campionamento alimenti di origine animale e non;
  - attività di supervisione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con particolare riguardo ai luoghi di lavoro
  - prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di igiene di alimenti e bevande, di igiene, sanità pubblica e veterinaria.
12. **E' possibile somministrare ai clienti di un ristorante funghi raccolti nel bosco attiguo al pubblico esercizio?**
- si, solo se certificati idonei al consumo da parte di un micologo abilitato;
  - si, poiché è sempre il ristoratore che risponde di quanto preparato e somministrato;
  - si, solo esclusivamente nel caso di funghi appartenenti al genere Boletus edulis.
13. **Nei ristoranti, i prodotti alimentari che possono causare allergie di cui al Regolamento CE 1169/2011, devono:**
- essere obbligatoriamente elencati e resi visibili ai clienti;
  - sono resi disponibili solamente in caso di richiesta da parte di un cliente allergico;
  - devono essere menzionati solo alle preparazioni alimentari ove presente il glutine e derivati della frutta secca.
14. **In caso di sommarie informazioni dei fatti, la persona ha l'obbligo di dire la verità?**
- si, 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;
  - può anche fornire indicazioni false in quanto non è presente l'avvocato difensore;
  - non è tecnicamente una persona indagata quindi ha facoltà di mentire.
15. **È possibile acquistare prodotti fitosanitari allo stato sfuso?**
- no, devono tutti essere in confezioni originali e sigillate;
  - si, esclusivamente nel caso di prodotti a base di Rame e Zolfo;
  - si, in caso di vendita presso aree mercatali all'aperto.
16. **Il Regolamento UE 2017/625 definisce, in materia di controlli ufficiali su alimenti e mangimi, il "rischio" come:**
- degli accertamenti estemporanei per monitorare il rischio di 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 degli animali o sull'ambiente dovuti alla presenza di un pericolo;
  - la definizione di linee generali per implementare i controlli ufficiali in materia di alimenti e mangimi.



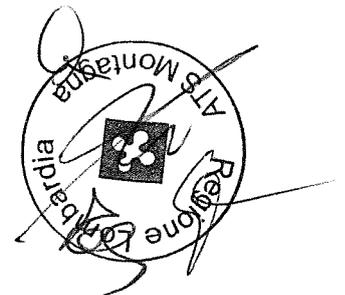
17. **È possibile preparare regolarmente alimenti per la commercializzazione in locali utilizzati principalmente come abitazione privata?**
- è possibile previo nulla osta igienico/sanitario della ATS competente per territorio;
  - si, rispettando quanto previsto dal Regolamento CE 852/04;
  - no mai, per problemi igienico/sanitari relativi all'abitazione privata.
18. **Il Reg CE 178/2002 cosa stabilisce relativamente alla "rintracciabilità"?**
- è una procedura riferita ai prodotti ittici e bivalvi destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti;
  - 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;
  - riguarda esclusivamente alimenti di origine animale destinati al consumo umano.
19. **In caso di alimenti preimballati, nell'elenco ingredienti, eventuali prodotti che causano allergie come si identificano?**
- mediante una loro evidenziazione attraverso un carattere distintivo (grassetto, maiuscolo, sottolineato, colorato) rispetto ai caratteri impiegati per altri ingredienti;
  - in fondo alla lista degli ingredienti preceduti dalla lettera E;
  - vanno indicati solo ingredienti a base di glutine, uova e latte, è facoltà del produttore indicarne ulteriori.
20. **Il datore di lavoro, nonché i dirigenti secondo le attribuzioni e competenze ad essi conferiti devono:**
- istituire ed aggiornare una cartella sanitaria e di rischio per ogni lavoratore sottoposto a sorveglianza sanitaria;
  - designare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
  - richiedere l'osservanza da parte dei singoli lavoratori delle norme vigenti, delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e igiene del lavoro.
21. **Nelle frodi commerciali che cosa si intende per adulterazione?**
- 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*);
  - la commercializzazione di un alimento con la denominazione propria di un altro tipo di alimento (*es.: vendita di margarina per burro o olio di semi per olio d'oliva*);
  - 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.
22. **Cosa determina la frequenza dei controlli sanitari nei pubblici esercizi?**
- la frequenza dei Controlli Ufficiali verrà stabilita sulla base dei rischi identificati associati ad animali, merci e alle attività sotto il controllo dell'OSA.
  - la Comunità Europea prevede una soglia di minima di quattro controlli stagionali non derogabili;
  - non sono basati sui rischi associati, anzi si privilegiano aziende apparentemente "sicure".



23. **Si possono liberamente acquistare presso distributori di prodotti fitosanitari prodotti destinati alla difesa delle piante da attacchi di peronospora?**
- no, necessita sempre il possesso di certificazione abilitante all'acquisto previo corso di formazione;
  - 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;
  - no, si possono acquistare esclusivamente prodotti catalogati PfnPo destinati alle piante ornamentali.
24. **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.
25. **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 e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali normativa attualmente in vigore;
  - normativa superata da un nuovo Regolamento Europeo (UE) 2017/625;
  - tratta la sicurezza alimentare relativa al consumo di pesce crudo e pericolo presenza del parassita Anisakis.
26. **Che cosa si intende per "PACCHETTO IGIENE"?**
- un insieme di norme che disciplinano la materia dell'igiene e sicurezza degli alimenti ed i controlli connessi, mira a garantire un livello elevato di tutela della salute umana;
  - una confezione per alimenti sfusi contenente particolari sostanze battericide ideate per prolungarne la conservabilità;
  - tutte le Leggi ed ordinamenti Nazionali relativi alla buona prassi igienica della produzione alimentare.
27. **Nelle aziende che occupano fino a 15 lavoratori, di norma da chi è eletto il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza?**
- dal medico competente;
  - dal datore di lavoro;
  - dai lavoratori dell'unità produttiva.
28. **In merito ai 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.
29. **Nelle aziende artigiane e industriali il Datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del Servizio di Prevenzione e Protezione in quale dei seguenti casi:**
- fino a 30 lavoratori;
  - fino a 50 lavoratori;
  - fino a 100 lavoratori.



30. **In agricoltura chi deve compilare regolarmente il registro dei trattamenti?**
- a) le imprese agricole che eseguono trattamenti con fitosanitari per documentarne l'attività;
  - b) è un registro vidimato dalle ditte fornitrici con annotati i quantitativi previsti da utilizzare quintali/ettaro;
  - c) lo compila l'agricoltore in caso di sversamenti accidentali in riserve idriche.
31. **La Polizia Giudiziaria, acquisita una notizia di reato, ne informa senza ritardo:**
- a) la persona offesa dal reato;
  - b) il Prefetto;
  - c) il Procuratore della Repubblica.
32. **In quali casi si prevede l'emissione di "approval number" in caso di prodotti di origine non animale?**
- a) alimenti destinati alla prima infanzia;
  - b) prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica;
  - c) alimenti definiti "gluten free" destinati a soggetti intolleranti al glutine.
33. **I metodi e le tecniche dei Controlli Ufficiali sono elencati nel:**
- a) Articolo 13 del Regolamento Ce 852/2004;
  - b) Articolo 19 del Regolamento Ce 178/2002;
  - c) Articolo 14 del Regolamento UE 2017/625.
34. **Il rischio, ai sensi del D.Lgs. 81/08, è?**
- a) la probabilità che un dato evento si verifichi;
  - b) proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;
  - c) la probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un dato fattore o agente oppure alla loro combinazione.
35. **Nel caso di acqua destinata al consumo umano: quale affermazione è corretta?**
- 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.







**III<sup>a</sup> SESSIONE**  
**Prova scritta n° 3**

1. **Il Regolamento CE 852/2004 nell'Allegato II, Capitolo XII, comma 3, stabilisce che:**
  - a) gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti: l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocida; l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale; i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
  - b) gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante i controlli ufficiali;
  - c) l'OSA (Operatore del Settore Alimentare) assicura che vengano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.
  
2. **Cosa tratta il Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150**
  - a) attuazione della Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
  - b) attuazione della Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini del corretto smaltimento di carcasse di animali infette;
  - c) attuazione della Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria per il censimento delle sostanze potenzialmente dannose alla salute.
  
3. **Il Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro operante nei servizi del Dipartimento di Prevenzione della ATS con compiti ispettivi e di vigilanza è organo di Polizia Giudiziaria:**
  - a) limitatamente all'ambito territoriale dell'Ente a cui appartiene e nella/e materia/e di competenza della struttura in cui presta servizio;
  - b) con la nomina Prefettizia ex. Art. 21 della L.833/78 può esercitare i poteri attribuiti dalla normativa su tutto il territorio nazionale avendo competenza sulla prevenzione;
  - c) limitatamente nella/e materia/e di competenza della struttura in cui presta servizio.
  
4. **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 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.
  
5. **Il D.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 è finalizzato a:**
  - a) adeguare e raccordare le disposizioni nazionali alle disposizioni del Reg. UE 2017/625;
  - b) attuare la Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari;
  - c) attuare la Direttiva 2013/51/Euratom.

**6. Il Dipartimento di Prevenzione:**

- a) garantisce e tutela la salute collettiva, perseguendo obiettivi di promozione della salute, prevenzione delle malattie e disabilità, miglioramento della qualità della vita;
- b) assicura la tutela della salute individuale, perseguendo obiettivi di promozione della salute e cura delle malattie e disabilità;
- c) garantisce la tutela della salute individuale, perseguendo obiettivi di tutela della salute e cura delle malattie e disabilità, miglioramento della qualità della vita.

**7. 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) entrambe le risposte A e B sono corrette.

**8. Perché è obbligatorio portare e mantenere allo stato di surgelazione 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.

**9. Il Reg. CE 178/2002 cosa stabilisce relativamente alla "RINTRACCIABILITÀ"?**

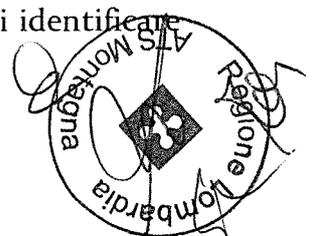
- a) obbligo da parte degli operatori di predisporre un sistema di rintracciabilità degli alimenti o degli animali destinati alla produzione alimentare, lungo il corso delle operazioni di produzione, trasformazione e distribuzione;
- b) è una procedura riferita ai prodotti ittici e bivalvi destinati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

**10. Cosa prevede l'Articolo 16 della Legge, 24/11/1981 n° 689?**

- a) il pagamento in misura ridotta di una somma 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;
- b) il sequestro amministrativo di quanto utilizzato per commettere la violazione stessa;
- c) l'obbligo del rapporto all'Autorità Competente in caso di mancato pagamento della sanzione amministrativa.

**11. Secondo il Reg. (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele, una sostanza o miscela classificata come pericolosa e contenuta in un imballaggio è provvista di un'etichetta in cui figurano i seguenti elementi:**

- a) la quantità nominale della sostanza o miscela contenuta nel collo messo a disposizione al pubblico, se tale quantità non è indicata altrove nel collo, il nome, l'indirizzo e il numero di telefono del fornitore o dei fornitori;
- b) gli identificatori del prodotto, ovvero le informazioni che permettono di identificare la sostanza o miscela;
- c) tutte le risposte precedenti.



12. **Che cosa ha sostituito la SCIA per le attività del settore alimentare?**
- ogni atto, quali permessi ed autorizzazioni relative alla macellazione animale;
  - l'Articolo 2 della Legge 283/62 riferito all' ex Autorizzazione Sanitaria;
  - l'Articolo 2 della Legge 283/62 riferito al bollo CEE.
13. **Indicare l'ordine corretto delle fasi di svolgimento di un Controllo Ufficiale:**
- stesura del verbale del controllo ufficiale e degli atti conseguenti;*
  - programmazione dell'attività in base agli obiettivi regionali e alle categorie di rischio;*
  - archiviazione della documentazione acquisita e dei provvedimenti intrapresi;*
  - l'attività di controllo ufficiale con raccolta evidenze visive, documentali e strumentali.*
- 3,2,1,4;
  - 2,4,3,1;
  - 2,4,1,3.
14. **Quali sono le fasi operative del campionamento ufficiale di competenza del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro?**
- prelievo, costituzione delle aliquote, elaborazione della documentazione, trasporto del campione;
  - prelievo, costituzione delle aliquote, elaborazione della documentazione;
  - prelievo, costituzione delle aliquote, elaborazione della documentazione, trasporto del campione, analisi di laboratorio.
15. **Il campionamento per il controllo dei residui di medicinali veterinari nel latte va effettuato prelevando:**
- latte crudo;
  - latte pastorizzato;
  - latte sterilizzato.
16. **È possibile somministrare ai clienti di un ristorante funghi raccolti nel bosco attiguo al pubblico esercizio?**
- sì, solo se certificati idonei al consumo da parte di un Micologo abilitato;
  - sì, poiché è sempre il ristoratore che risponde di quanto preparato e somministrato;
  - sì, solo esclusivamente nel caso di funghi appartenenti al genere *Boletus edulis*.
17. **È possibile acquistare prodotti fitosanitari allo stato sfuso?**
- no, devono tutti essere in confezioni originali e sigillate;
  - sì, esclusivamente nel caso di prodotti a base di Rame e Zolfo;
  - sì, in caso di vendita presso aree mercatali all'aperto.
18. **Cosa deve contenere una scheda di dati di sicurezza (SDS)?**
- identificazione della sostanza o miscela e della società o impresa produttrice, identificazione dei pericoli, composizione o informazione sugli ingredienti, informazioni tossicologiche, misure di primo soccorso, misure antincendio, misure in caso di rilascio accidentale, informazioni ecologiche, manipolazione e immagazzinamento, controllo dell'esportazione e protezione individuale;
  - proprietà fisiche e chimiche, stabilità e reattività, informazioni sulla regolamentazione;
  - tutte le precedenti.



19. **Dove si applicano i precetti del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81?**
- nelle aziende con più di 10 lavoratori o addetti equiparati;
  - in tutti i settori di attività, privati e pubblici e a tutte le tipologie di rischio;
  - solo in presenza di aziende con lavoratori dipendenti.
20. **Secondo la definizione contenuta nel Regolamento CE 178/2002, quale prodotto di seguito elencato NON rientra tra gli alimenti?**
- additivi;
  - bevande;
  - residui e contaminanti.
21. **La negligenza:**
- consiste nel compimento di una attività senza la dovuta attenzione;
  - si realizza quando un soggetto tiene una determinata condotta contraria alle regole sociali che indicano i doveri di accortezza e di prudenza;
  - si realizza quando un soggetto tiene una determinata condotta che presuppone la conoscenza di regole tecniche non rispettate per incapacità od inettitudine tecnica o professionale dell'agente.
22. **Il subentro da parte di un nuovo Operatore del Settore Alimentare (OSA) in un'attività di ristorazione già esistente, comporta l'obbligo di:**
- presentare una SCIA presso lo sportello SUAP del Comune;
  - presentare direttamente alla ATS la documentazione con le variazioni intervenute;
  - presentare alla Regione la documentazione inerente alle variazioni intervenute.
23. **Se nell'etichettatura di un prodotto confezionato sono riportate errate informazioni nutrizionali, la responsabilità va attribuita a:**
- venditore e produttore in parti uguali;
  - venditore;
  - produttore.
24. **Cos'è il RASFF?**
- una valutazione dei rischi da attuare in caso di Non Conformità accertata che comporti l'attivazione del sistema di allerta;
  - è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi;
  - nessuna delle precedenti.
25. **Il fluoruro nei dentifrici è regolamentato dal Regolamento CE 1223/2009?**
- si;
  - no, il dentifricio non è un cosmetico;
  - no, perché considerato un prodotto alimentare.
26. **È possibile preparare regolarmente alimenti per la commercializzazione in locali utilizzati principalmente come abitazione privata?**
- è possibile previo nulla osta igienico/sanitario della ATS competente per territorio;
  - si, rispettando quanto previsto dal Reg. CE 852/04;
  - no mai, per problemi igienico/sanitari relativi all'abitazione privata.



**27. 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.

**28. Nel certificato di analisi di 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.

**29. L'obbligo della rintracciabilità per i Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA) è previsto dall'Articolo:**

- a) 18 del Regolamento CE 178/2002;
- b) 18 del Regolamento CE 1935/2004;
- c) 17 del Regolamento CE 1935/2004.

**30. 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) in caso di mancata presentazione della SCIA.

**31. Il Regolamento UE 2017/625 disciplina:**

- a) l'importazione di alimenti dagli stati extra europei;
- b) l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle Autorità competenti degli Stati membri;
- c) nessuna delle precedenti.

**32. In quale dei seguenti ambiti viene suddivisa la responsabilità professionale?**

- a) penale – civile – disciplinare;
- b) penale – amministrativa – tecnica;
- c) amministrativa – tecnica – civile.

**33. 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) designare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- c) richiedere l'osservanza da parte dei singoli lavoratori delle norme vigenti, delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

**34. Gli alimenti più facilmente associati all'infezione da listeria sono:**

- a) sugo di carne cucinato ed immediatamente somministrato;
- b) conserve sott'aceto;
- c) latte non pastorizzato, latticini come formaggi molli.

**35. Il D.Lgs. 19 dicembre 1994 n.758 di che cosa tratta?**

- a) definisce modalità di redazione del documento di Valutazione dei Rischi del cantiere;
- b) regola la disciplina sanzionatoria in materia di lavoro;
- c) è la legge di attuazione delle Direttive Europee CEE 89/391 e 89/654 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

