

PROVA SCRITTA N. 1

1) Il Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce i criteri di sicurezza. In che fase devono essere controllati?

- A. Su prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
- B. Durante il processo di lavorazione
- C. Alla fine del processo di lavorazione

2) Ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 art. 21, come devono essere dichiarati in etichetta tra gli ingredienti eventuali sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (allegato II)?

- A. Devono essere evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati
- B. È indispensabile che vengano indicati nell'elenco in ordine decrescente come primo ingrediente
- C. Devono essere specificati nell'elenco ingredienti con accanto la percentuale di allergene presente nel prodotto finito

3) Quale tra i fattori elencati NON è implicato nella crescita batterica?

- A. Disponibilità di luce
- B. Disponibilità di nutrienti
- C. pH

4) Nell'ambito della sicurezza alimentare, per pericolo (Hazard) si intende:

- A. Qualsiasi agente fisico, chimico o biologico potenzialmente in grado di determinare un danno alla salute umana
- B. La probabilità che accada un danno a causa della scarsa pulizia dei laboratori di produzione
- C. L'entità del danno alla salute umana

5) Il D.M. 17 luglio 2013 del Ministero della Salute obbliga l'operatore del settore alimentare di informare il consumatore, per i pesci e cefalopodi freschi che verranno consumati crudi, marinati o non completamente cotti, sul corretto congelamento per almeno 96 ore alla temperatura di -18°C . Per quale motivo è nato questo obbligo?

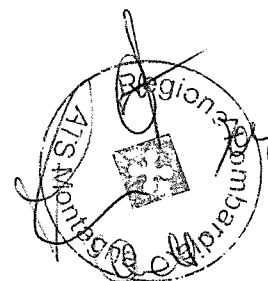
- A. Per evitare il consumo di prodotti ittici crudi in presenza di parassiti vitali
- B. Per conservare i prodotti ittici più a lungo nel tempo
- C. Per consentire di avere, prima della cottura, un alimento che rispetti la catena del freddo

6) Il Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce i criteri di igiene del processo. Quali sono le azioni da intraprendere in caso di risultati analitici insoddisfacenti?

- A. Tutte le risposte
- B. Miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime
- C. Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione

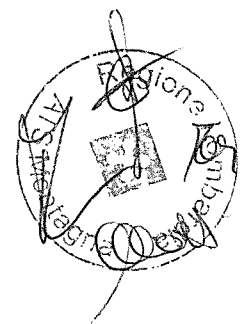
7) I controlli interni previsti dalla normativa vigente (Decreto Legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001) sulle acque potabili sono:

- A. Quelli svolti dal gestore dell'acquedotto
- B. Quelli svolti dall'ATS/ASL territorialmente competente
- C. Quelli effettuati dal Comune titolare dell'acquedotto



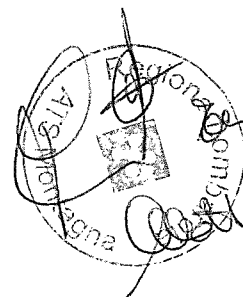
PROVA SCRITTA N. 1

- 8) **La polizia giudiziaria, acquisita una notizia di reato, ne informa senza ritardo:**
A. La persona sottoposta alle indagini
B. La persona offesa dal reato
C. Il Procuratore della Repubblica
- 9) **Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dei rischi, quando:**
A. Nelle ipotesi previste nell'allegato II del D.Lgs. 81/08
B. Sempre
C. Non può mai svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi
- 10) **L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:**
A. Categoria I
B. Categoria II
C. Categoria III
- 11) **Quale delle seguenti norme in materia di sicurezza alimentare definisce che sia garantita in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione la "rintracciabilità" delle sostanze destinate a far parte di un alimento:**
A. Reg (UE) n. 1169/2011
B. Reg (CE) n. 1907/2006
C. Reg (CE) n. 178/2002
- 12) **La formazione di un lavoratore, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., deve avvenire in occasione:**
A. Della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e miscele pericolose
B. Della costituzione del rapporto di lavoro
C. Tutte le precedenti sono corrette
- 13) **Il D.Lgs 31/2001 disciplina:**
A. La qualità delle acque destinate al consumo umano
B. I requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie
C. I requisiti tecnici delle palestre
- 14) **Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i., deve essere custodito:**
A. Presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi
B. Presso la sede legale del consulente dell'azienda
C. Presso la sede legale dell'azienda e trasmesso all'azienda USL
- 15) **Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:**
A. SEVIF
B. ECHA
C. EFSA



PROVA SCRITTA N. 1

- 16) Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa è:
- A. Il lavoratore
 - B. Il datore di lavoro delegato
 - C. Il dirigente
- 17) Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 cosa si intende per "Prodotto cosmetico":
- A. Una sostanza o miscela destinata ad essere ingerita, inalata, iniettata o impiantata nel corpo
 - B. Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano oppure sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivamente o prevalentemente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, proteggerli, mantenerli in buono stato o correggere gli odori corporei
 - C. Qualsiasi sostanza o associazione di sostanze che ha la capacità di curare o prevenire difetti estetici. Il suo scopo principale quindi è di ripristinare, correggere o modificare l'aspetto estetico
- 18) Ai sensi dell'art. 2 del Reg (CE) N. 852/2004, per "autorità competente" si intende:
- A. L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui allo stesso regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza
 - B. Autorità per la sicurezza Alimentare
 - C. Ispettorato centrale repressione frodi (ICQRF) di uno Stato membro incaricato di garantire il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
- 19) La definizione di "rischio" secondo il D.Lgs 81/2008 e smi è:
- A. Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni
 - B. Probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione
 - C. Agente biologico, chimico o fisico in grado di provocare un effetto nocivo alla salute
- 20) Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:
- A. Istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nel campo delle proprie competenze
 - B. Vigila e controlla gli ambienti di vita e di lavoro e valuta la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali
 - C. Tutte le precedenti sono corrette
- 21) Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, il datore di lavoro esige che i lavoratori utilizzino i dispositivi di protezione individuale dell'udito quando:
- A. L'esposizione al rumore supera i valori inferiori di azione
 - B. L'esposizione al rumore è pari ai valori inferiori di azione
 - C. L'esposizione al rumore è pari o al di sopra dei valori superiori di azione
- 22) In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:
- A. Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
 - B. Hazard Analysis and Critical Control Points
 - C. Health Analysis and Care Control Point



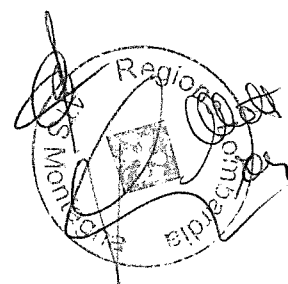
PROVA SCRITTA N. 1

- 23) **L'Autorità Sanitaria in un Comune è:**
A. Il Direttore Generale ATS/ASL
B. Il Sindaco
C. Tutte e due le risposte sono corrette
- 24) **La Legionella Pneumophila è:**
A. Un virus
B. Un fungo
C. Un batterio
- 25) **Una sorgente di infezione da legionella è:**
A. Un apparecchio endorale
B. Una torre di raffreddamento
C. Un'apparecchiatura laser
- 26) **L'acronimo ATS sta per:**
A. Azienda di Tutela Sanitaria
B. Agenzia di Tutela della Salute
C. Agenzia di Trattamento Sanitario
- 27) **Trattando l'argomento "acqua destinata al consumo umano" quale affermazione è corretta?**
A. Sono previsti controlli analitici interni da parte dell'Ente Gestore ed esterni da parte dell'ATS
B. I controlli analitici sono in capo al Sindaco e l'intervento da parte di ATS avviene solo su richiesta dell'Ente Gestore
C. I controlli vengono effettuati solo in occasione di eventi meteorologici avversi
- 28) **In agricoltura chi deve compilare il registro dei trattamenti?**
A. Le imprese agricole che effettuano trattamenti fitosanitari per documentare l'attività svolta
B. Le imprese agricole in caso di sversamenti accidentali sul suolo
C. I fabbricanti dei prodotti
- 29) **Il dentifricio è:**
A. Un farmaco
B. Un cosmetico
C. Un alimento
- 30) **Cosa si intende per "area di rispetto cimiteriale"?**
A. L'area destinata alle sepolture in terra
B. L'area destinata allo spargimento delle ceneri
C. L'area esterna al cimitero sulla quale sorge un vincolo di inedificabilità
- 31) **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 sono corrette



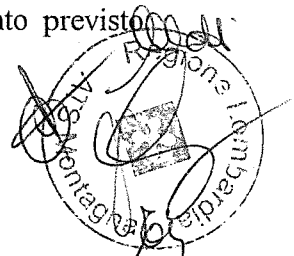
PROVA SCRITTA N. 1

- 32) **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 basicità ed acidità della soluzione acquosa
- 33) **E' possibile acquistare prodotti fitosanitari allo stato sfuso?**
- A. No, devono essere in confezioni originali e sigillate
 - B. Sì, ma solo se prodotti a base di rame o zolfo
 - C. Sì, se acquistati presso Cooperative Agricole riconosciute
- 34) **L'acqua di approvvigionamento per una piscina deve possedere i requisiti di:**
- A. Di potabilità
 - B. Di potabilità tranne la temperatura
 - C. Di potabilità tranne il pH
- 35) **La documentazione informativa di un prodotto cosmetico immesso sul mercato deve essere conservata:**
- A. Per 5 anni
 - B. Per 10 anni
 - C. Per 20 anni



PROVA SCRITTA N. 2

- 1) **L'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 riguarda:**
 - A. La rintracciabilità
 - B. Le funzioni dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare
 - C. Il sistema di allarme rapido RASFF
- 2) **Nel Reg. (UE) 625/17 si parla di:**
 - A. Etichettatura
 - B. Requisiti strutturali
 - C. Controlli ufficiali
- 3) **Nel Reg. (UE) 1169/2011 è previsto che:**
 - A. Per tutti gli alimenti è obbligatorio l'elenco degli ingredienti
 - B. Nell'elenco delle indicazioni obbligatorie sugli alimenti figurano il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
 - C. Le informazioni di cui all'allegato II sono obbligatorie solo per i prodotti preimballati
- 4) **Il Reg. (CE) 1223/2009 si applica:**
 - A. Ai prodotti fitosanitari
 - B. Ai prodotti cosmetici
 - C. Agli integratori alimentari
- 5) **Il profilo professionale del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro è una Professione Sanitaria istituita con:**
 - A. D.M. 23/07/2014 n. 126
 - B. D.M. 17/01/1997 n. 58
 - C. D.M. 18/12/2003 n. 25
- 6) **MOCA è l'acronimo di:**
 - A. Materials and Objects for health Care Activities
 - B. Materiali ed Oggetti Certificati per la tutela Ambientale
 - C. Materiale ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti
- 7) **La sindrome sgombroide è:**
 - A. Un'intossicazione alimentare risultante dall'ingestione di tossine staphilococciche
 - B. Un'intossicazione alimentare risultante dall'ingestione di pesce con alto tenore di istamina con una sintomatologia simile alle allergie
 - C. Un'intossicazione alimentare risultante dall'ingestione di specie ittiche parassitate da anisakis
- 8) **Quali sono gli obblighi non delegabili del datore di lavoro?**
 - A. La nomina del Medico Competente
 - B. La designazione dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza
 - C. La valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dall'articolo 28



PROVA SCRITTA N. 2

9) Nella valutazione dei rischi il datore di lavoro deve prendere in considerazione:

- A. I rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato e quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza
- B. I rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi
- C. Tutte le precedenti

10) Il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza:

- A. Ha diritto ad una formazione particolare in materia di salute e sicurezza concernente i rischi specifici esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, tale da assicurargli adeguate competenze sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi
- B. Deve ricevere una formazione generale di 4 ore e una specifica di 12 ore indipendentemente dal settore economico dell'azienda
- C. Non deve seguire specifici corsi di formazione se è in possesso di un diploma di scuola superiore di secondo grado

11) Quali sono i tempi di notifica di una sanzione amministrativa a residenti sul territorio nazionale?

- A. Immediatamente e comunque non oltre 90 giorni dalla data di accertamento
- B. Immediatamente e comunque non oltre 120 giorni dalla data di accertamento
- C. Non oltre 60 giorni dalla data di accertamento

12) Il Regolamento relativo ai controlli ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi è:

- A. Reg. (CE) 852/04
- B. Reg. (UE) 625/17
- C. Reg. (CE) 882/04

13) Le indicazioni previste dall'art. 9 comma 1 lettera c) del Reg. (UE) 1169/2011 sono obbligatorie:

- A. Sempre
- B. Solo per i prodotti preimballati
- C. Solo su richiesta del cliente che presenta allergie o intolleranze

14) Ai sensi dell'art. 3 del Reg. (UE) 625/2017 si intende per audit:

- A. Un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento
- B. La procedura mediante la quale le autorità competenti fanno sì che gli animali e le merci soggetti a controlli ufficiali non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione; comprende il magazzinaggio da parte degli operatori secondo le istruzioni e sotto il controllo delle autorità competenti
- C. Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi



PROVA SCRITTA N. 2

15) In caso di richiamo di un prodotto alimentare come vengono informati i consumatori:

- A. Attraverso l'apposizione di cartelli presso le attività di vendita al dettaglio
- B. Attraverso la pubblicazione del richiamo a mezzo stampa, dispacci ANSA, radio, TV tenendo conto del livello di distribuzione raggiunto (locale, regionale, nazionale)
- C. Entrambe le precedenti

16) Quali dei pesci elencati di seguito sono frequentemente implicati nell'intossicazione di Istamina a seguito consumo?

- A. Salmone
- B. Crostacei
- C. Tonno

17) Il documento di valutazione dei rischi deve contenere:

- A. La stima dei costi previsti annualmente per garantire mantenimento e il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza
- B. L'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuali adottati a seguito della valutazione
- C. L'indicazione del nominativo di tutti i consulenti che hanno fornito un supporto tecnico alla valutazione dei rischi

18) Secondo l'Accordo Stato Regioni 21/12/2011 i lavoratori che operano in un settore economico con classe di rischio alto devono:

- A. Frequentare un corso di formazione generale di 4 ore e un corso di formazione specifica di 6 ore
- B. Frequentare un corso di formazione generale di 4 ore e un corso di formazione specifica di 8 ore solo se non in possesso di un diploma di scuola superiore di secondo grado a indirizzo tecnico
- C. Frequentare un corso di formazione generale e di 4 ore e uno di formazione specifica di 12 ore

19) L'ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 355 del CCP, deve trasmettere un verbale di sequestro al Pubblico Ministero:

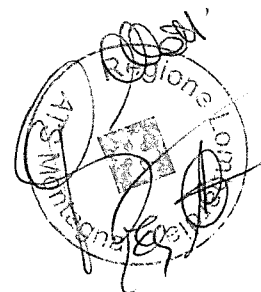
- A. Senza ritardo e comunque non oltre 48 ore
- B. Senza ritardo e comunque non oltre 12 ore
- C. Senza ritardo e comunque non oltre 24 ore

20) Il Reg. (UE) 625/17 è relativo:

- A. Ai controlli definiti del "pacchetto igiene"
- B. All'immissione in commercio di prodotti alimentari a base di ETO
- C. Ai controlli ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi

21) Nel Reg. (UE) 1169/2011 la data di scadenza:

- A. E' un sinonimo di termine minimo di conservazione
- B. Identifica alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico
- C. E' fissata solo per alimenti a base di latte crudo



PROVA SCRITTA N. 2

22) Quali normative comunitarie ha abrogato il Reg. (UE) 625/2017?

- A. Reg. (CE) 854/04 e Reg. (CE) 882/04
- B. Reg. (CE) 852/04 e Reg. (CE) 853/04
- C. Reg. (CE) 882/04 e Reg. (CE) 852/04

23) La notizia di reato ai sensi dell'art. 347 CPP:

- A. E' l'informazione mediante la quale il pubblico ministero viene messo a conoscenza del compimento di un fatto che rappresenta un illecito penale
- B. La comunicazione di non aver provveduto al pagamento di un'ammenda
- C. La notizia di aver prova di reato comunicata al Sindaco

24) Ai sensi del Regolamento CE 1223/2009 non sono considerati ingredienti in un prodotto cosmetico:

- A. Le impurezze
- B. La glicerina
- C. Gli addensanti

25) In un ambulatorio odontoiatrico la documentazione di detenzione delle apparecchiature radiografiche è costituita da:

- A. Il formulario dei rifiuti radioattivi
- B. Il registro di radioprotezione
- C. Il registro di radioprotezione ed il manuale della qualità

26) Ai sensi delle definizioni contenute nel D. Lgs. 110/2020 cosa si intende per esercente?

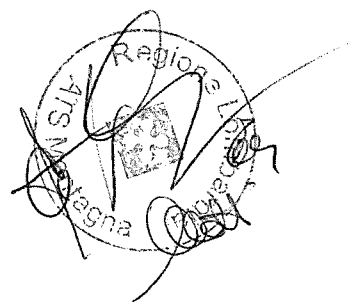
- A. Persona fisica che ha la responsabilità giuridica ai fini dell'espletamento di una pratica o di una sorgente di radiazioni
- B. Persona fisica o giuridica che ha la responsabilità giuridica ai fini dell'espletamento di una pratica o di una sorgente di radiazioni
- C. Nessuna delle risposte è corretta

27) In Regione Lombardia l'Autorizzazione Sanitaria è richiesta

- A. Per tutte le tipologie di attività sanitaria
- B. Per i poliambulatori
- C. Per le strutture di ricovero e cura, per la residenzialità psichiatrica e per la procreazione medicalmente assistita

28) Cosa si intende con l'acronimo V.I.A.?

- A. Valutazione Impatto Ambientale
- B. Verifica Impatto Ambientale
- C. Valutazione Incidenza Ambientale



PROVA SCRITTA N. 2

29) Il processo di valutazione dell'impatto che un piano o un programma può avere sull'ambiente si definisce:

- A. Valutazione Ambientale Sanitaria
- B. Valutazione Ambientale d'Incidenza
- C. Valutazione Ambientale Strategica

30) Le acque nere sono:

- A. Liquami industriali
- B. Liquami zootecnici
- C. Liquami domestici

31) Il radon è:

- A. Un prodotto di decadimento dell'uranio
- B. Un gas radioattivo
- C. Entrambe le risposte sono corrette

32) Il gpl è:

- A. Più leggero dell'aria
- B. Più pesante dell'aria
- C. Il suo peso è identico a quello dell'aria

33) La valvola di intercettazione di un impianto a gas metano è di colore:

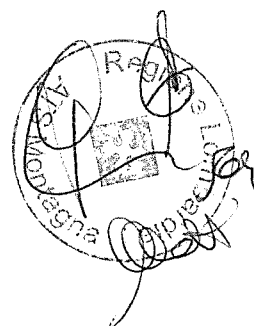
- A. Rosso
- B. Nero
- C. Giallo

34) Il deposito incontrollato di rifiuti è:

- A. Vietato
- B. Ammesso in casi particolari
- C. Non è ammesso oltre i 10 Kg

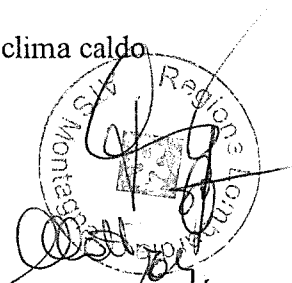
35) I rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo:

- A. Possono essere smaltiti nel sacco nero
- B. Devono essere conferiti in discariche con apposito attestato
- C. Devono essere sterilizzati in impianti autorizzati



PROVA SCRITTA N. 3

- 1) **Quale tra le seguenti norme NON è riferibile alla tutela della sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari:**
- A. Reg (CE) 852/2004
 - B. Reg (CE) 178/2002
 - C. D.Lgs 81/2008
- 2) **Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, in aziende o unità produttive che occupano fino a 15 lavoratori ha facoltà di chiedere la convocazione della riunione periodica:**
- A. Il lavoratore
 - B. Il consulente amministrativo
 - C. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- 3) **Ai sensi del Reg (CE) n. 178/2002 in materia di "rintracciabilità" a chi è attribuito l'obbligo di disporre di sistemi e procedure per l'individuazione dei fornitori:**
- A. All'Autorità Comunale in cui è presente l'attività
 - B. Ai Network che pubblicizzano il prodotto
 - C. Agli Operatori del Settore Alimentare e dei mangimi
- 4) **Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e smi, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture ad imprese appaltatrici, il "documento unico di valutazione dei rischi" viene elaborato da:**
- A. Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione
 - B. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
 - C. Il datore di lavoro committente
- 5) **Gli agenti biologici, di cui al Titolo X del D.Lgs 81/2008 e smi, sono classificati in:**
- A. 5 classi
 - B. 3 categorie
 - C. 4 gruppi
- 6) **Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, il "servizio di prevenzione e protezione dai rischi" è:**
- A. L'insieme delle tecnologie finalizzate all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali
 - B. Il complesso dei soggetti istituzionali che concorrono alla valutazione dei rischi
 - C. Insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori
- 7) **Secondo l'Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011, la formazione di un lavoratore effettuata ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 81/2008 e smi, va aggiornata:**
- A. Ogni anno
 - B. Ogni 5 anni
 - C. Non è previsto un tempo specifico entro cui va effettuato l'aggiornamento
- 8) **Quale delle seguenti definizioni riferite alle Aflatossine è corretta:**
- A. Sono sostanze tossiche prodotte solo sinteticamente in laboratorio
 - B. Sono micotossine prodotte da specie fungine soprattutto in zone caratterizzate da clima caldo e umido
 - C. Sono sostanze tossiche prodotte da virus



PROVA SCRITTA N. 3

- 9) **Quali delle seguenti norme sono riferibili alla tutela della sicurezza e igiene dei prodotti alimentari:**
- A. D.Lgs 81/2008; D.Lgs 758/94
 - B. Reg (CE) 1907/2006; Reg (CE) 1272/2008
 - C. Reg (UE) 625/2017; Reg (CE) 178/2002
- 10) **Quali tra le seguenti condizioni ambientali è necessaria per lo sviluppo di Clostridium botulinum e la conseguente produzione di tossine:**
- A. Assenza di funghi
 - B. Presenza di coloranti alimentari
 - C. Assenza di aria (condizione di anaerobiosi)
- 11) **Il botulismo è una malattia paralizzante causata da una tossina prodotta dal batterio:**
- A. Klebsiella botulinicum
 - B. Clostridium botulinum
 - C. Boletus edulis
- 12) **Quale tra le seguenti norme è specifica in materia di Igiene degli Alimenti di origine Animale:**
- A. D.Lgs 152/2006
 - B. Reg (CE) n. 1272/2008
 - C. Reg (CE) n. 853/2004
- 13) **Il datore di lavoro può svolgere l'incarico di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:**
- A. In aziende artigiane fino a 40 lavoratori
 - B. In aziende artigiane e industriali fino a 30 lavoratori
 - C. Solo nelle Aziende Ospedaliere
- 14) **Il corso di formazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza ha come durata minima:**
- A. 32 ore
 - B. 64 ore
 - C. 16 ore
- 15) **I dispositivi di protezione individuale di III categoria da quali rischi proteggono?**
- A. Rischi che possono causare conseguenze molto gravi quali morte o danni alla salute irreversibili
 - B. Rischi che possono causare conseguenze gravi ma non mortali
 - C. L'attuale normativa ha abolito la categoria di rischio III
- 16) **Il D.Lgs 19 dicembre 1994 n. 758 di che cosa tratta?**
- A. Definisce le modalità di redazione del documento di valutazione del rischio
 - B. Regola la disciplina sanzionatoria in materia di lavoro
 - C. E' la Legge di attuazione delle direttive europee CEE 89/391 e 89/654 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro



PROVA SCRITTA N. 3

17) In caso di costituzione di una nuova impresa il datore di lavoro è tenuto ad elaborare il documento di valutazione dei rischi entro quanti giorni?

- A. 30 giorni
- B. Immediatamente
- C. 90 giorni

18) Ai sensi del D.Lgs 81/2008 il registro di esposizione agli agenti cancerogeni e mutageni deve essere curato da:

- A. Datore di lavoro
- B. Medico competente
- C. RSPP

19) La sigla REACH indica:

- A. Registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche
- B. Registrazione, esposizione, sicurezza delle sostanze chimiche
- C. Agenzia europea delle sostanze chimiche

20) Il nuovo regolamento europeo sul controllo ufficiale degli alimenti è in vigore dal 14 dicembre 2019. Si tratta del:

- A. Regolamento (CE) n.882/2004
- B. Regolamento (UE) n.625/17
- C. Regolamento (CE) n.652/2017

21) Una zoonosi è una malattia:

- A. Professionale dei lavori che interessa esclusivamente gli addetti dei giardini zoologici
- B. Interessa una popolazione animale definita
- C. Trasmissibile da animale a uomo

22) In base al codice penale, il “dolo” è caratterizzato da:

- A. Previsione e volontarietà dell’evento cagionato
- B. Negligenza
- C. Inosservanza di leggi, regolamenti, ordini e discipline

23) Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione viene:

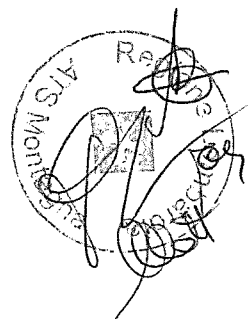
- A. Eletto dai lavoratori
- B. Nominato dal datore di lavoro
- C. Nominato congiuntamente dal datore di lavoro e dai lavoratori

24) Ai sensi dell'allegato X del Regolamento CE 1169/2011 la data di scadenza è indicata nel modo seguente:

- A. E' preceduta dai termini “da consumarsi preferibilmente entro il...”
- B. E' preceduta dai termini “da consumarsi preferibilmente entro fine...”
- C. E' preceduta dai termini “da consumarsi entro...”

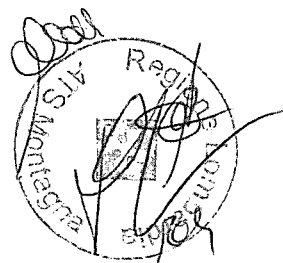
25) Che cos'è il PNAA?

- A. Piano nazionale alimentazione animale
- B. Piano nazionale attività alimentari
- C. Programma nazionale assistenza animale



PROVA SCRITTA N. 3

- 26) **Il D.Lgs. 152/06 tratta di:**
A. Alimenti
B. Cosmetici
C. Ambiente
- 27) **In Regione Lombardia, ai sensi del Regolamento Regionale 4/2022, la zona di rispetto cimiteriale può essere ridotta fino a:**
A. 50 metri
B. 100 metri
C. 200 metri
- 28) **Il gas metano è:**
A. Più pesante dell'aria
B. Più leggero dell'aria
C. Hanno lo stesso peso specifico
- 29) **In Regione Lombardia, per l'apertura di un ambulatorio odontoiatrico monospecialitico, è necessario:**
A. Acquisire il parere preventivo dell'ATS/ASL
B. E' sufficiente presentare una SCIA all'ATS/ASL
C. E' necessario ottenere l'Autorizzazione Sanitaria dell'ATS/ASL
- 30) **Ai sensi della Legge 124/2017, nelle strutture sanitarie polispecialistiche ove è presente anche l'attività odontoiatrica, il Direttore Sanitario per i servizi odontoiatrici può:**
A. svolgere tale funzione esclusivamente in una sola struttura
B. svolgere tale funzione per un massimo di due strutture
C. non vi è nessuna limitazione all'assunzione della carica di Direttore Sanitario
- 31) **il Regolamento CE 1223/2009 tratta di**
A. Alimenti
B. Acqua potabile
C. Cosmetici
- 32) **La notifica di una sanzione amministrativa ad un residente sul territorio nazionale, qualora non sia avvenuta la contestazione immediata dell'illecito, deve avvenire:**
A. Entro 30 giorni dall'accertamento
B. Entro 60 giorni dall'accertamento
C. Entro 90 giorni dall'accertamento
- 33) **Il ricorso avverso una sanzione amministrativa all'Autorità Competente deve avvenire:**
A. Entro 30 giorni dalla data di contestazione o notificazione
B. Entro 60 giorni dalla data di contestazione o notificazione
C. Entro 90 giorni dalla data di contestazione o notificazione



PROVA SCRITTA N. 3

34) Una caldaia di tipo "C" (stagna rispetto all'ambiente) alimentata a gpl può essere installata:

- A. Esclusivamente in ambienti al di sopra del piano di campagna
- B. Esclusivamente in ambienti al di sotto del piano di campagna
- C. Entrambe le risposte sono corrette

35) L'acronimo ATS sta per:

- A. Azienda di Tutela Sanitaria
- B. Agenzia di Tutela della Salute
- C. Agenzia di Trattamento Sanitario

