

- 1. Quali tra questi requisiti igienico-edilizi deve essere soddisfatto per le palestre:**
  - a. tutti i locali destinati a spogliatoi devono essere forniti solamente di ventilazione artificiale.
  - b. è ammessa la realizzazione di zone organizzate in box.
  - c. l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tassativamente di 10 mq.
- 2. Qual è la frequenza minima dei controlli ufficiali in imprese alimentari registrate che effettuano attività di caccia?**
  - a. 1 ogni 2 anni
  - b. 1 ogni 5 anni
  - c. 1 ogni 10 anni
- 3. Il D.Lgs. n. 81/2008 a chi assegna il compito di vigilanza in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, ovvero la verifica della rispondenza alle prescrizioni di legge, di ambienti, macchine e impianti?**
  - a. Al Servizio Ispezioni del Lavoro
  - b. Alla A.S.L. - Azienda Sanitaria Locale
  - c. A società private in possesso di apposita autorizzazione
- 4. Cosa deve contenere una Notifica di cui all'art. 250 del D.Lgs. n. 81/2008 e smi?**
  - a. Attività e procedimenti applicati, numero di lavoratori interessati, data di inizio dei lavori e relativa durata;
  - b. Piano di Lavoro;
  - c. Piano Sanitario;
- 5. Quale è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?**
  - a. detersione - pulizia dello sporco visibile - risciacquo - disinfezione - risciacquo.
  - b. pulizia dello sporco visibile - risciacquo - detersione - disinfezione - risciacquo.
  - c. pulizia dello sporco visibile - detersione - risciacquo - disinfezione - risciacquo.
- 6. Le operazioni di derattizzazione...**
  - a. devono essere eseguite solo da personale competente
  - b. possono essere eseguite da chiunque
  - c. possono essere eseguite da ditte anche senza la competenza necessaria
- 7. Lo scarico di acque reflue domestiche nelle acque sotterranee (falda) e sottosuolo:**
  - a. E' sempre ammesso
  - b. E' soggetto ad autorizzazione
  - c. E' sempre vietato
- 8. Per gli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici freschi, i locali devono:**
  - a. essere ben aerati;
  - b. avere il pavimento non inclinato
  - c. non avere pedane dietro il banco

**9. Secondo l'art. 173 del D.Lgs 81/2008 chi è il lavoratore che utilizza i videotermini?**

- a. il lavoratore che utilizza un'attrezzatura munita di videotermini
- b. il lavoratore che utilizza un'attrezzatura munita di videotermini in modo sistematico o abituale dedotte le interruzioni di cui all'art. 175
- c. il lavoratore che utilizza un'attrezzatura munita di videotermini in modo sistematico o abituale per 20 ore settimanali dedotte le interruzioni di cui all'art. 54

**10. Quale affermazione a proposito delle piscine non è corretta?**

- a. Il trattamento con cloro (1ppm, pH 7.5, 25°C ) è l'unico che può garantire un buon livello di igiene dell'acqua.
- b. La fonte di contaminazione più comune sono gli utenti.
- c. Le infezioni, oltre che per ingestione, possono essere trasmesse anche per contatto.

**11. Procedure di autorizzazione delle strutture sanitarie private:**

- a. In caso di cessazione dell'attività il titolare può omettere di darne comunicazione al Comune e al Servizio Veterinario.
- b. In caso di cambio di veterinario responsabile, il titolare può scegliere di fare richiesta di aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria.
- c. Per aprire un ambulatorio veterinario si deve ottenere l'autorizzazione sanitaria dell'USL.

**12. Come devono essere stoccati i rifiuti incompatibili tra loro?**

- a. in modo che non possano venire a contatto tra di loro;
- b. in modo che possano venire a contatto tra di loro;
- c. in modo che possano essere miscelati tra loro;

**13. I rischi di natura igienico-ambientale sono quelli che possono provocare:**

- a. inquinamento dell'aria
- b. malattie professionali
- c. inquinamento acustico

**14. Quale tra i seguenti non è mezzo di disinfezione chimica?**

- a. L'acido solforico
- b. La formaldeide
- c. L'acido cloridrico

**15. Che cosa si intende per "prevenzione sul lavoro"?**

- a. L'insieme delle disposizioni che bisogna rispettare durante il lavoro per evitare di contrarre una malattia professionale
- b. L'insieme delle norme a tutela della salute dei lavoratori
- c. L'insieme delle misure previste per evitare che si verifichi un evento dannoso

**16. I microrganismi e il freddo:**

- a. La surgelazione permette il blocco totale della crescita microbica a -12 °C.
- b. Il freddo distrugge sempre i microrganismi.
- c. Con la refrigerazione si ottiene il blocco della crescita dei microrganismi.

**17. Disposizioni generali sull'igiene degli alimenti:**

- a. Le merci in mostra negli esercizi aperti al pubblico sono sempre considerate in vendita.
- b. Per i campioni di saggio non è assolutamente sufficiente il verbale di prelevamento della merce.
- c. Il personale addetto alla manipolazione di cibo senza "previa cottura" può eseguire compiti di cassa.

**18. Allevamenti di animali da pelliccia:**

- a. Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in contenitori autorizzati dal Servizio Veterinario USL.
- b. Gli animali da pelliccia possono essere soppressi con qualsiasi metodo.
- c. L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti deve essere collocata in sale a temperatura controllata non superiore a 4°C.

**19. Come devono essere classificate le acque in relazione all'igiene ambientale?**

- a. Le piscine con acqua salata sono incluse in questa classificazione.
- b. L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro.
- c. L'acqua contenuta in vasca non è quella presente nel bacino notatorio.

**20. I macelli devono avere:**

- a. locali per la lavorazione delle budelle e delle trippe;
- b. locali per il deposito del sego e, rispettivamente, delle pelli, tranne le corna e gli zoccoli
- c. locali che non possano essere chiusi a chiave, ed accessibile a tutti gli animali

**21. I diversi giudizi di idoneità che il medico competente esprime a seguito della sorveglianza sanitaria dei lavoratori sono:**

- a. opponibili
- b. inopponibili
- c. opponibili entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione

**22. I locali adibiti a studio devono rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti dalla normativa vigente; devono inoltre possedere i seguenti requisiti:**

- a. pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di cm 20 dal pavimento con materiale pure impermeabile;
- b. lavabo dotato di acqua calda e fredda, rubinetteria non manuale, dispensatore di sapone e di asciugamani a perdere, nei locali di visita.
- c. lavabo dotato di sola acqua calda, nei locali di visita.

**23. Le disposizioni regionali sull'utilizzazione agronomica di liquami e letami sono differenziate?**

- a. Per terreni agricoli rispetto a terreni ad altra destinazione
- b. Per terreni in aree di pianura rispetto a terreni in area costiera
- c. Per terreni in ZVN rispetto a terreni in ZNVN

**24. Perché gli alimenti potenzialmente a rischio sono considerati ad alto rischio?**

- a. Perché sono tipi di alimenti che noi preferiamo
- b. Perché hanno proprietà che consentono una rapida crescita batterica
- c. Perché consentono ai microrganismi di sopravvivere alla cottura

- 25. Se in deposito temporaneo vi sono più serbatoi che contengono rifiuti liquidi, come devono essere gestiti questi serbatoi?**
- potrà essere realizzato un solo bacino di contenimento di capacità pari a 15 mc;
  - potrà essere realizzato un solo bacino di contenimento di capacità pari a 100 litri;
  - potrà essere realizzato un solo bacino di contenimento di capacità eguale alla terza parte di quella complessiva effettiva dei serbatoi stessi
- 26. La sorveglianza sanitaria dei lavoratori viene attuata dal medico competente. Chi è il medico competente?**
- Può essere il medico di famiglia, autorizzato alle funzioni di medico competente dalla A.S.L. – Azienda Sanitaria Locale
  - E' un medico con requisiti di specializzazione in medicina del lavoro o in medicina preventiva dei lavoratori, o in igiene o medicina legale
  - Un medico esperto sugli aspetti di medicina riferiti ai rapporti giuridici del lavoro
- 27. Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:**
- quelli ricchi di acqua, come il latte, creme, brodi.
  - quelli meno ricchi di acqua come biscotti e pasta.
  - quelli molto salati come acciughe sotto sale.
- 28. Il principale settore di pressione della risorsa idrica è:**
- Quello agricolo-zootecnico
  - Quello industriale
  - Quello civile (approvvigionamento idro-potabile)
- 29. Quali sono tra queste alcuni tipi possibili di azioni correttive in ambito HACCP:**
- Rifiuto di un prodotto alimentare e sua restituzione al fornitore.
  - Bonifica dei prodotti scaduti.
  - Blocco della produzione e commercializzazione dopo esito negativo.
- 30. Gli ambulatori veterinari devono disporre**
- sala d'attesa
  - non è necessaria una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
  - servizio igienico dotato di sola acqua fredda
- 31. Quali fra queste situazioni richiede l'intervento di ARPA durante il servizio di PD prefestiva, festiva e notturna?**
- Scarico/sversamento /abbandono di materiali inquinanti o sospetti tali
  - Abbandono di rifiuti urbani ingombranti o materiali inerti
  - Forti rumori da attività lavorative/eventi occasionali, traffico

- 32. Se lo stoccaggio dei rifiuti costituiti da percolato di discarica contenente sostanze pericolose CER 190702\* avviene in serbatoi fuori terra, che caratteristiche deve avere il bacino di contenimento?**
- se i rifiuti costituiti da percolato di discarica contenente sostanze pericolose CER 190702\* vengono stoccati in più serbatoi e/o contenitori fuori terra, potrà essere realizzato un solo bacino di contenimento di capacità almeno uguale alla terza parte di quella complessiva effettiva dei serbatoi stessi. In ogni caso, il bacino deve essere di capacità pari a quella del più grande dei serbatoi;
  - se i rifiuti costituiti da percolato di discarica contenente sostanze pericolose CER 190702\* vengono stoccati in più serbatoi e/o contenitori fuori terra, potrà essere realizzato un solo bacino di contenimento di capacità inferiore alla terza parte di quella complessiva effettiva dei serbatoi stessi;
  - il bacino di contenimento dei serbatoi deve avere capacità pari a 1 litro;
- 33. Costituisce obbligo per i lavoratori:**
- Segnalare immediatamente al datore di lavoro o al dirigente o al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione
  - Riparare e proprie spese qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione
  - Provvedere personalmente a procurarsi dei DPI indicati dal datore di lavoro o dal dirigente o dal preposto
- 34. Durante il periodo di divieto alla distribuzione nelle Zone Vulnerabili ai Nitrati, la Regione può predisporre una deroga?**
- Sì, sulla base dell'andamento meteorologico solo nei mesi di novembre e/o febbraio
  - Sì, per tutto il periodo di divieto da novembre a febbraio
  - No, il divieto è continuativo per 90 giorni
- 35. L'invio del Piano di lavoro sostituisce gli adempimenti relativi alla notifica di cui all'art. 250 del D. Lgs. 81/2008 e smi?**
- si;
  - si, ma solo per bonifiche di aree di piccole dimensioni
  - si ma solo se viene deciso da ARPA
- 36. Il piano di Lavoro(MCA) deve contenere l'ubicazione e descrizione dell'edificio e la descrizione del punto in cui si andranno ad eseguire i lavori di bonifica dei MCA?**
- si;
  - no;
  - si, ma solo se lo stabilisce il comune;
- 37. Dopo che un recipiente ha contenuto rifiuti pericolosi, può essere utilizzato per contenere alimenti?**
- si;
  - si, ma solo se gli alimenti sono non deperibili nel breve periodo;
  - no;
- 38. In Italia quali sono le aree storicamente più colpite dal Carbonchio ematico?**
- Sicilia e Sardegna.
  - Centro-sud Italia.
  - Nord Italia.

**39. Cosa sono le acque reflue industriali?**

- a. Sono quelle provenienti da insediamenti di tipo residenziale e da servizi e derivanti prevalentemente dal metabolismo umano e da attività domestiche
- b. Qualsiasi tipo di acque reflue scaricate da edifici o impianti in cui si svolgono attività commerciali o di produzione di beni
- c. Acque reflue domestiche o il miscuglio di acque reflue domestiche, di acque reflue industriali ovvero meteoriche di dilavamento convogliate in reti fognarie, anche separate

**40. Cosa si intende per "portatore sano" di una malattia infettiva?**

- a. un individuo sano che può essere fonte di contagio per altri individui
- b. un individuo ammalato che non può infettare altri individui.
- c. un individuo ammalato che può infettare altri individui.