

- 1. Le carcasse e le loro parti, poste in frigorifero subito dopo la macellazione, devono avere una temperatura interna inferiore o pari a:**
  - a.  $+7C^{\circ}$
  - b.  $+10C^{\circ}$
  - c.  $-7C^{\circ}$
- 2. Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere a temperatura non superiore a**
  - a.  $-15^{\circ} C.$
  - b.  $15^{\circ} C.$
  - c.  $-5^{\circ} C.$
- 3. Che tipi di incapsulante esistono?**
  - a. a base di co-polimeri, vinil/acrilici in dispersione acquosa, esenti da solventi;
  - b. a base di addensanti
  - c. vinil-solforici in dispersione acquosa
- 4. Le carni degli animali macellati esclusivamente per uso familiare, a conclusione della visita ispettiva del Veterinario ufficiale, devono essere contrassegnate con un bollo triangolare riportante le seguenti diciture:**
  - a. A.USF di. ....
  - b. S.S.
  - c. M.U.F. (macellazione uso familiare).
- 5. Per evitare lo sviluppo del botulino nelle conserve di ortaggi sottolio, potrebbe essere sufficiente:**
  - a. Aggiungere un conservante antimicrobico
  - b. Scottare gli ortaggi con acqua e aceto
  - c. Bollire prima gli ortaggi
- 6. A chi deve essere presentato il piano di lavoro previsto dall'art. 256 del D.Lgs. 81/08?**
  - a. al Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare;
  - b. al Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPreSAL);
  - c. ai Vigili del Fuoco.
- 7. Si definisce animale d'affezione o da compagnia:**
  - a. animale che vive in stretto contatto con l'uomo in ambiente urbano e da cui trae sostentamento
  - b. ogni animale detenuto dall'uomo per compagnia o affezione senza fini produttivi o alimentari
  - c. animale che vive con l'uomo per fini commerciali
- 8. Da chi sono emanate le disposizioni per assicurare la tutela igienico sanitaria in tutte le fasi della gestione dei rifiuti urbani?**
  - a. Comune
  - b. Provincia
  - c. AUSL

- 9. A quale temperatura è pericoloso mantenere la carne cotta?**
- da  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $0^{\circ}\text{C}$
  - da  $+60^{\circ}\text{C}$  a  $+65^{\circ}\text{C}$
  - da  $+10^{\circ}\text{C}$  a  $+60^{\circ}\text{C}$
- 10. Lo stato ecologico dei corpi idrici:**
- È un indicatore sintetico della qualità
  - E' un particolare settore che studia la ecologia
  - E' un parametro socio-demografico
- 11. Nel caso si debba intervenire per una riparazione o per la manutenzione di un'attrezzatura con organi in moto, qual è la prima precauzione di prevenzione che è necessario attuare?**
- Fermare l'attrezzatura con l'apposito pulsante di arresto
  - Interrompere l'alimentazione (elettrica e non) dell'attrezzatura
  - Chiamare il responsabile dell'attrezzatura
- 12. Quale delle seguenti rientra tra le misure igieniche adottate dal datore di lavoro e contenute nel Piano di Lavoro di cui all'art. 252 del D.Lgs. n. 81/2008 e smi?**
- i luoghi in cui si svolgono le attività di bonifica devono essere distanti almeno 800 metri dagli spogliatoi
  - i luoghi in cui si svolgono le attività di bonifica devono essere distanti non meno di 1500 metri dagli spogliatoi e dal punto ristoro
  - i luoghi in cui si svolgono le attività di bonifica devono essere chiaramente delimitati e contrassegnati da appositi cartelli;
- 13. Come devono essere gestiti i rifiuti costituiti da reagentario obsoleto sia solidi che liquidi?**
- i materiali di reagentario obsoleto, sia solidi che liquidi, non possono essere eliminati mai perché bisogna attendere il loro utilizzo;
  - i materiali di reagentario obsoleto, sia solidi che liquidi, possono essere eliminati attraverso un processo di interro nella proprietà dell'azienda;
  - i materiali di reagentario obsoleto, sia solidi che liquidi, possono essere eliminati nei loro contenitori originali purché siano in corrette condizioni; devono poi essere immessi in appositi fusti omologati per il trasporto di sostanze pericolose con opportune precauzioni;
- 14. Per quanto riguarda i rifiuti, quale è l'ente competente a ricevere il verbale per l'abbandono e deposito incontrollato?**
- Il Comune
  - La Città Metropolitana o la Provincia
  - ARPA
- 15. Nel caso che nessuna disposizione contrattuale definisca i tempi della pausa cosa prevede il dettato dell'art. 175 D.Lgs 81/2008?**
- il diritto del lavoratore ad una pausa di 15 minuti ogni 120 minuti di applicazione continuativa al videoterminale
  - il diritto del lavoratore ad una pausa di 10 minuti ogni 120 minuti di applicazione continuativa al videoterminale

- c. il diritto del lavoratore ad una pausa di 20 minuti ogni 120 minuti di applicazione continuativa al videoterminale

**16. Qual'è l'ambiente più igienico sul quale preparare gli alimenti?**

- a. il legno
- b. il teflon
- c. l'acciaio inox

**17. Lo scongelamento della carne congelata in tagli anatomici deve avvenire?**

- a. il più rapidamente possibile, a temperatura ambiente
- b. rapidamente, immergendo i prodotti in acqua calda.
- c. in cella frigorifera, a temperature comprese tra 2 e 4°C e per un periodo minimo di 3 giorni.

**18. Ai sensi dell'art.184, comma 4, del D.Lgs. n. 152/2006 e smi, qual è la definizione di rifiuto pericoloso?**

- a. il rifiuto che non può essere gestito;
- b. il rifiuto che reca le caratteristiche di pericolo di cui all'allegato I della Parte Quarta del D.Lgs. n. 152/2006;
- c. il rifiuto che ha bisogno di attenzioni particolari;

**19. Affinchè la sorveglianza dei CCP sia efficace è necessario che:**

- a. la modalità di rilevazione dei parametri relativi ai CCP preveda l'utilizzo di strumenti complessi.
- b. la modalità di rilevazione dei parametri relativi ai CCP sia compatibile con gli standard della ditta.
- c. La modalità di rilevazione dei CCP permetta l'acquisizione di dati in tempi medio-lunghi.

**20. Chi è secondo l'art. 2 del D.Lgs 81/2008 il responsabile del servizio di prevenzione e protezione?**

- a. la persona designata dal datore di lavoro in possesso di attitudini e capacità adeguate, nonché dei requisiti professionali previsti all'art. 32
- b. la persona eletta dai lavoratori in possesso di attitudini e capacità adeguate, nonché dei requisiti professionali previsti all'art. 32
- c. la persona designata dal medico competente in possesso di attitudini e capacità adeguate, nonché dei requisiti professionali previsti all'art. 32

**21. Che cosa è il rischio radiante?**

- a. La possibilità di essere colpiti da radiazioni in senso generale
- b. La possibilità di essere infettati da un microrganismo
- c. Una problematica specifica che riguarda coloro che lavorano in una centrale nucleare

**22. Cosa deve essere indicato nel piano di lavoro previsto dall'art. 256 del D.Lgs. 81/08?**

- a. la struttura societaria della società appaltante;
- b. la struttura societaria della società committente;
- c. la data di inizio dei lavori ed il programma di lavoro con l'articolazione temporale dell'effettiva attività di demolizione/rimozione;

**23. La vescica deve essere tolta senza che fuoriesca urina:**

- a. la vescica non deve essere tolta obbligatoriamente
- b. vero
- c. falso

**24. Le vaccinazioni:**

- a. Le vaccinazioni obbligatorie sono a pagamento ad eccezione della regione Sicilia le quali sono gratuite.
- b. L'esenzione dalla vaccinazione obbligatoria è rivolta esclusivamente a coloro i quali possano accertarne scientificamente le motivazioni.
- c. I medici che effettuano le vaccinazioni devono comunicare al Servizio di Igiene Regionale la data di nascita del vaccinato e la data di scadenza del vaccino utilizzato

**25. Le lesioni fisiche subite a seguito dell'impigliamento di un arto in un ingranaggio meccanico sono:**

- a. malattie professionali
- b. infortuni sul lavoro
- c. rischi lavorativi

**26. Quali delle seguenti informazioni generali deve indicare il Piano di lavoro(MCA)?**

- a. modalità di pulitura di eventuale materiale fibroso;
- b. l'analisi di rischio sito specifica dei MCA;
- c. le informazione sanitarie dei lavoratori addetti

**27. Norme da seguire inerenti all'insediamento di pozzi domestici:**

- a. Negli insediamenti in cui si utilizza acqua non potabile le relative tubazioni non devono essere segnalate.
- b. Indicazione dettagliata sulle metodologie di smaltimento delle acque reflue.
- c. Comunicazione dell'avvenuta escavazione ai Vigli del Fuoco.

**28. Per gli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici freschi, i locali devono:**

- a. non essere areati
- b. avere il pavimento non inclinato
- c. avere l'eventuale pedana, dietro il banco di vendita, in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;

**29. Come devono essere realizzati i recipienti mobili per lo stoccaggio dei rifiuti costituiti da Piombo CER 170403?**

- a. non devono essere provvisti di idonee chiusure per impedire la fuoriuscita del contenuto;
- b. devono essere realizzati in vetro o carta;
- c. devono essere provvisti di accessori dispositivi atti ad effettuare in condizioni di sicurezza le operazioni di riempimento e svuotamento;

**30. Quali sono i modi in cui si verificano le intossicazioni?**

- a. Per ingestione di sostanze tossiche presenti di in certi vegetali e animali.
- b. Per ingestione di tossine liberate da macrorganismi.
- c. Per introduzione negli alimenti di sostanze tossiche per gli animali durante i processi di lavorazione.

- 31. Le AUSL individuano i punti di controllo esterni ed i criteri per la frequenza dei controlli, in numero e la tipologia di parametri chimici e microbiologici nel rispetto della normativa sulla base:**
- popolazione servita
  - volume di acqua distribuita ogni giorno
  - valutazione congiunta con i gestori degli acquedotti sulle caratteristiche degli impianti e la qualità delle acque
- 32. Come sono classificati i rifiuti da attività di servizio?**
- rifiuti speciali;
  - rifiuti urbani;
  - rifiuti assimilabili agli urbani;
- 33. Ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 152/2006 e smi come sono classificati i rifiuti derivanti da attività sanitarie?**
- rifiuti urbani;
  - rifiuti particolari;
  - rifiuti speciali;
- 34. Come devono essere progettati gli spazi per gli spettatori in un bacino collettivo?**
- Se prevista una tribuna per il pubblico in corrispondenza degli invasi, dovrà essere opportunamente dotata di apposito parapetto.
  - Il pubblico potrà avere accesso alla tribuna con possibilità di fumare
  - Le sezioni adibite per il pubblico non devono mai essere dotate di servizi igienici.
- 35. Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separati?**
- si, per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro.
  - si, per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali.
  - non è necessario.
- 36. Il Piano di lavoro(MCA) deve contenere informazioni sulla fornitura ai lavoratori di idonei dispositivi di protezione individuale?**
- si;
  - si, ma solo se i lavoratori ne fanno specifica richiesta;
  - si, ma solo se lo decide il datore di lavoro
- 37. Un operatore alimentare con lesioni purulente alle mani può essere fonte di contaminazione degli alimenti con quale dei seguenti germi patogeni?**
- Staphylococcus aureus.
  - Clostridium perfringens.
  - Salmonella.
- 38. Per Audit in campo alimentare si intende:**
- un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.
  - l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali
  - l'esame di tutta la documentazione predisposta a norma di legge per la prevenzione del rischi derivanti dagli alimenti.

**39. Per “principio di precauzione” si intende:**

- a. un invito alla prudenza.
- b. un processo di risk management che prende in considerazione anche i rischi non dimostrati.
- c. un processo di accertamento del rischio cautelativo.

**40. Tutti gli scarichi di acque reflue devono essere preventivamente autorizzati:**

- a. Vero
- b. Falso
- c. Dipende dai casi