

- 1. Le carcasse e le loro parti, poste in frigorifero subito dopo la macellazione, devono avere una temperatura interna inferiore o pari a:**
Risposta: A
- 2. Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere a temperatura non superiore a**
Risposta: A
- 3. Che tipi di incapsulante esistono?**
Risposta: A
- 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:**
Risposta: C
- 5. Per evitare lo sviluppo del botulino nelle conserve di ortaggi sottolio, potrebbe essere sufficiente:**
Risposta: B
- 6. A chi deve essere presentato il piano di lavoro previsto dall'art. 256 del D.Lgs. 81/08?**
Risposta: B
- 7. Si definisce animale d'affezione o da compagnia:**
Risposta: B
- 8. Da chi sono emanate le disposizioni per assicurare la tutela igienico sanitaria in tutta le fasi della gestione dei rifiuti urbani?**
Risposta: A
- 9. A quale temperatura è pericoloso mantenere la carne cotta?**
Risposta: C
- 10. Lo stato ecologico dei corpi idrici:**
Risposta: A
- 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?**
Risposta: B
- 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?**
Risposta: C
- 13. Come devono essere gestiti i rifiuti costituiti da reagentario obsoleto sia solidi che liquidi?**
Risposta: C
- 14. Per quanto riguarda i rifiuti, quale è l'ente competente a ricevere il verbale per l'abbandono e deposito incontrollato?**
Risposta: B
- 15. Nel caso che nessuna disposizione contrattuale definisca i tempi della pausa cosa prevede il dettato dell'art. 175 D.Lgs 81/2008?**
Risposta: A

- 16. Qual'è l'ambiente più igienico sul quale preparare gli alimenti?**
Risposta: C
- 17. Lo scongelamento della carne congelata in tagli anatomici deve avvenire?**
Risposta: C
- 18. Ai sensi dell'art.184, comma 4, del D.Lgs. n. 152/2006 e smi, qual è la definizione di rifiuto pericoloso?**
Risposta: B
- 19. Affinchè la sorveglianza dei CCP sia efficace è necessario che:**
Risposta: B
- 20. Chi è secondo l'art. 2 del D.Lgs 81/2008 il responsabile del servizio di prevenzione e protezione?**
Risposta: A
- 21. Che cosa è il rischio radiante?**
Risposta: A
- 22. Cosa deve essere indicato nel piano di lavoro previsto dall'art. 256 del D.Lgs. 81/08?**
Risposta: C
- 23. La vescica deve essere tolta senza che fuoriesca urina:**
Risposta: B
- 24. Le vaccinazioni:**
Risposta: B
- 25. Le lesioni fisiche subite a seguito dell'impigliamento di un arto in un ingranaggio meccanico sono:**
Risposta: B
- 26. Quali delle seguenti informazioni generali deve indicare il Piano di lavoro(MCA)?**
Risposta: A
- 27. Norme da seguire inerenti all'insediamento di pozzi domestici:**
Risposta: B
- 28. Per gli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici freschi, i locali devono:**
Risposta: C
- 29. Come devono essere realizzati i recipienti mobili per lo stoccaggio dei rifiuti costituiti da Piombo CER 170403?**
Risposta: C
- 30. Quali sono i modi in cui si verificano le intossicazioni?**
Risposta: A
- 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**
Risposta: A (data per buona)
- 32. Come sono classificati i rifiuti da attività di servizio?**
Risposta: A

- 33. Ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 152/2006 e smi come sono classificati i rifiuti derivanti da attività sanitarie?**
Risposta: C
- 34. Come devono essere progettati gli spazi per gli spettatori in un bacino collettivo?**
Risposta: A
- 35. Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separati?**
Risposta: A (data per buona)
- 36. Il Piano di lavoro(MCA) deve contenere informazioni sulla fornitura ai lavoratori di idonei dispositivi di protezione individuale?**
Risposta: A
- 37. Un operatore alimentare con lesioni purulente alle mani può essere fonte di contaminazione degli alimenti con quale dei seguenti germi patogeni?**
Risposta: A
- 38. Per Audit in campo alimentare si intende:**
Risposta: A
- 39. Per “principio di precauzione” si intende:**
Risposta: B
- 40. Tutti gli scarichi di acque reflue devono essere preventivamente autorizzati:**
Risposta: A