

1. **Quale è la temperatura prevista per la conservazione dei prodotti surgelati?**
Risposta: B
2. **E' da ritenersi antigiogenico un alloggio che si trovi in una delle seguenti condizioni:**
Risposta: B
3. **Un'appropriata procedura nel lavaggio delle mani, include tutti i seguenti passaggi , ad eccezione di uno, quale?**
Risposta: C
4. **La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati e devono essere rispettate le seguenti condizioni:**
Risposta: B (data per buona)
5. **Quale dei seguenti soggetti non ha l'obbligo di redigere il Piano di Lavoro(MCA)?**
Risposta: B
6. **Come deve avvenire il trasporto di contenitori di rifiuti chimici dal luogo di produzione al deposito temporaneo?**
Risposta: A
7. **Per garantire la tutela della salute e dell'ambiente, come deve essere effettuato il deposito temporaneo dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo?**
Risposta: A
8. **Come devono essere realizzati i recipienti mobili destinati a contenere rifiuti?**
Risposta: B
9. **I contenitori e gli imballaggi utilizzati per il deposito temporaneo di rifiuti speciali non pericolosi nel luogo in cui gli stessi sono prodotti che caratteristiche devono avere?**
Risposta: B
10. **Che caratteristiche devono avere i contenitori e gli imballaggi utilizzati per il deposito temporaneo di rifiuti costituiti da ceneri pesanti e scorie contenenti sostanze pericolose CER 190111*?***
Risposta: A
11. **Per quanto tempo di norma il responsabile deve conservare la cartella sanitaria e di rischio del lavoratore?**
Risposta: A
12. **Cosa si intende con la sigla DPI di cui all'art. 74 del D.Lgs 81/2008?**
Risposta: A
13. **Lo scarico di acque reflue domestiche in fognatura:**
Risposta: A
14. **Indica a quali gruppi di parassiti appartengono le Tenia solium:**
Risposta: C
15. **Il Piano di Lavoro, con riferimento alle informazioni relative ai rifiuti prodotti nel cantiere di bonifica di MCA, cosa deve contenere?**
Risposta: A
16. **Quale tra queste affermazioni è falsa riguardo i pericoli biologici:**
Risposta: B
17. **Caratteristiche generiche di allevamenti e ricoveri di animali:**
Risposta: A

18. A quale temperatura va conservato il latte pastorizzato?

Risposta: B

19. La fornitura di conoscenze per promuovere comportamenti sicuri, trasmessa verbalmente ai lavoratori è:

Risposta: A

20. Con riferimento alle informazioni sulle misure di protezione dei lavoratori, cosa deve indicare il Piano di Lavoro(MCA)?

Risposta: B

21. Indicare la affermazione più corretta:

Risposta: A

22. Quali delle seguenti rientrano 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: B

23. Cosa rappresenta la seconda coppia di numeri del CER?

Risposta: A

24. Se l'autorità competente approva lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale in loco conformemente all'articolo 19, paragrafo 1, lettere a), b), c) ed e), del regolamento (CE) n. 1069/2009, lo smaltimento può essere effettuato:

Risposta: A

25. Le radiazioni non ionizzanti:

Risposta: A

26. Gli alimenti per cani e gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:

Risposta: B

27. Gli ambulatori veterinari devono disporre

Risposta: B

28. Lo stoccaggio di prodotti chimici:

Risposta: B

29. Che cosa sono i maceri?

Risposta: B

30. La tossicità acuta di una sostanza indica che può:

Risposta: A

31. Il lavoratore soggetto a sorveglianza sanitaria può rifiutare di sottoporsi agli accertamenti che la stessa prevede?

Risposta: B

32. Se i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, non espongono apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, in quale tipo di s

Risposta: C

33. Gli alimenti carnei devono essere distribuiti:

Risposta: A

34. Deve essere inviata copia del Piano di lavoro(MCA) all'Organismo di Vigilanza?

Risposta: A

35. Che cos'è l'Autorizzazione Unica Integrata?

Risposta: B (data per buona)

36. Durante l'uso del GloveBag deve essere tenuto a disposizione un aspiratore a filtri assoluti per intervenire in caso di eventuali perdite di materiale dalla cella?

Risposta: C

37. Durante il lavoro gli operatori alimentari si devono lavare e disinfettare le mani:

Risposta: C

38. Gli allevamenti zootecnici:

Risposta: C

39. Come si chiama la tossinfezione provocata da alimenti non adeguatamente riscaldati?

Risposta: B

40. A quale temperatura vanno conservati i prodotti ortofrutticoli?

Risposta: A