

**PROVA "1" testo "a"**

**1) In quante aliquote si esegue un campione ufficiale legale di tiroide al macello, previsto dal Piano Nazionale Residui:**

- a. Aliquota unica;
- b. Due aliquote;
- c. Quattro aliquote;
- d. Cinque aliquote;

**2) In caso di positività per "presenza di ossitetraciclina" in campione di muscolo al macello, previsto dal Piano Nazionale Residui, quali provvedimenti è necessario adottare:**

- a. Sequestro e distruzione;
- b. Sanzione ed eventuale informativa di reato;
- c. Sanzione, ed eventuale informativa di reato, indagine epidemiologica in allevamento.
- d. Sequestro.

**3) Nel caso delle determinazioni analitiche richieste dal Piano Nazionale Alimentazione Animale, ad esclusione di PCB e Diossine, in quanti giorni i laboratori incaricati all'esecuzione delle analisi, devono garantire l'emissione del rapporto di prova:**

- a. 10 giorni;
- b. 15 giorni;
- c. 30 giorni;
- d. 60 giorni

**4) I campionamenti che si eseguono su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione per la ricerca di criteri di sicurezza alimentare devono essere effettuati:**

- a. con modalità legale in quattro o cinque aliquote ciascuna composta dal numero di unità campionarie previsto dalle norme;
- b. con modalità non legale, in unica unità campionaria, riservando il campionamento legale al solo caso in cui le analisi del campione conoscitivo evidenzino delle non conformità;
- c. con modalità legale in quattro o cinque aliquote ciascuna composta da un'unica unità campionaria;
- d. con modalità legale in quattro o cinque aliquote ciascuna composta da una unica unità campionaria;

**5) Quali sono i sierotipi rilevanti di salmonella negli allevamenti di galline ovaiole:**

- a. salmonella Enteritidis, Salmonella Typhmuriium, compresa la variante monofasica Salmonella infantis;
- b. salmonella Enteritidis, Salmonella Typhmuriium, compresa la variante monofasica;
- c. salmonella Enteritidis, Salmonella Typhmuriium, compresa la variante monofasica Salmonella Virchow, Salmonella Hadar;
- d. salmonella Enteritidis, Salmonella Typhmuriium.

**6) La modalità di campionamento del latte, da adottare in allevamento per ricerca aflatossine M1 prevedono:**

- a. modalità legale, ovvero in 4/5 aliquote, senza vincolo della partita (purché venga garantita la rintracciabilità del latte) e senza preavviso, in momenti non fissi e in giorni non particolari della settimana;
- b. modalità conoscitiva ovvero in unica aliquota, senza vincolo della partita (purché venga garantita la rintracciabilità del latte) e con preavviso all'OSA;
- c. modalità legale, ovvero in 4/5 aliquote, con vincolo della partita fino all'esito degli esami di laboratorio, e senza preavviso, in momenti non fissi e in giorni non particolari della settimana;
- d. modalità legale, ovvero in 4/5 aliquote, senza vincolo della partita (purché venga garantita la rintracciabilità del latte) e senza preavviso;

**7) Quale Regolamento comunitario reca disposizioni di applicazione relativa al sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi:**

- a. REG. (CE) n° 178/2002
- b. REG. (UE) n° 16/2011
- c. REG. (CE) n. 2073/2005
- d. REG. (CE) n. 1935/2004

**8) Con riferimento alle attività di audit sulle Autorità Competenti (AC), il preavviso di audit, ad esempio in caso di un audit di una AC Regionale su una AC Locale, deve essere comunicato.**

- a. Almeno 10 gg. prima
- b. Almeno 7 gg. prima
- c. Almeno 20 gg. Prima
- d. almeno 45 gg. Prima



9) Definizione di prelievo elementare di un prodotto cosmetico:

- a. Prelievo che non presenta difficoltà.
- b. Aliquota rappresentativa del campione totale.
- c. Aliquota minima di prassi.
- d. Unità di vendita al pubblico prelevata.



10) Il pH è:

- a. l'inverso del logaritmo della concentrazione di ioni H<sup>+</sup> in una sol. acquosa
- b. la concentrazione di ioni Na<sup>+</sup> in una sol. acquosa
- c. l'inverso del logaritmo della concentrazione di ioni OH<sup>-</sup> in una sol. acquosa
- d. un indicatore da 0 a 14 della conducibilità elettrica di una soluzione

11) Le strutture residenziali denominate case famiglia/appartamenti protetti per anziani " hanno obbligo autorizzativo":

- a. non sono soggette ad obbligo autorizzativo da parte del Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica
- b. sono soggette ad obbligo autorizzativo da parte del Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica
- c. non sono soggette ad obbligo preventivo dell'autorizzazione al funzionamento quelle di bassa intensità assistenziale che accolgono fino a un massimo di n. 6 (sei) ospiti, compresi gli eventuali diurni
- d. non sono soggette ad obbligo preventivo dell'autorizzazione al funzionamento quelle di bassa intensità assistenziale che accolgono fino a un massimo di n. 10 (dieci) ospiti, compresi gli eventuali diurni

12) Quali sono i compiti del DSP per la prevenzione controllo legionellosi:

- a. la sola indagine epidemiologica
- b. l'ispezione e il campionamento
- c. l'indagine epidemiologica, l'ispezione, il campionamento
- d. il campionamento solo in presenza di un cluster

13) Le piscine devono essere dotate di Regolamento Interno esposto:

- a. sì all'ingresso dell'impianto in maniera ben visibile
- b. no
- c. solo nelle piscine presso gli alberghi in maniera ben visibile
- d. solo nelle piscine pubbliche in maniera ben visibile

14) L'esercizio di una piscina è soggetta a Comunicazione di Inizio Attività:

- a. sì solo per quelle di Categoria "A"
- b. no
- c. sì per quelle di Categoria "A" e Categoria "B"
- d. sì solo le piscine pubbliche

15) La categorizzazione del rischio piscine è uno strumento utile per organizzare l'attività di vigilanza:

- a. Sì.
- b. No.
- c. No, è solo una classificazione delle piscine per stabilire quali sono i gestori che lavorano correttamente.
- d. Sì, viene utilizzata in modo esclusivo per la valutazione dei parametri di conformità chimica.

16) Un vano ad uso ufficio, di nuova costruzione, deve assicurare il seguente parametro di superficie apribile:

- a.  $\geq 1/20$  della superf. pavimentata.
- b.  $\geq 1/16$  della superf. pavimentata.
- c.  $\geq 1/8$  della superf. pavimentata.
- d.  $\geq 1/4$  della superf. pavimentata.

17) Secondo il disposto della Legge Regionale 2 aprile 1996, n. 6 " Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei del territorio regionale. Applicazione della Legge 352 del 23 agosto 1993". L'O.S.A. che intenda vendere funghi freschi spontanei a quali adempimenti deve sottostare ?

- a. non deve sottostare a nessun adempimento particolare. I funghi freschi spontanei possono essere venduti liberamente come i funghi coltivati;
- b. deve presentare segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) al Sindaco del Comune in cui ha sede l'attività, solo se abbina la vendita dei funghi freschi spontanei a quella dei funghi porcini secchi sfusi;
- c. deve destinare alla vendita un preposto che abbia conoscenza dei funghi e che assuma l'incarico di vendita con dichiarazione con firma autenticata. Detta dichiarazione deve essere inviata in copia all'A.U.S.L. territorialmente competente;
- d. deve presentare segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) al Sindaco del Comune in cui ha sede l'attività. La S.C.I.A, anche limitatamente alla vendita di singole specie, è presentata da soggetto riconosciuto idoneo dal Dipartimento di sanità pubblica dell'A.U.S.L. all'identificazione delle specie fungine commercializzate, che possieda adeguata conoscenza dei rischi connessi. Alla vendita può essere adibito un preposto in possesso dell'idoneità, di cui sopra, allegando alla S.C.I.A. la dichiarazione con firma autenticata di chi assume l'incarico di vendita.

18) Considerato il Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003 "Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale". Per il prelevamento di un campione di Mele, non confezionate, ai fini del controllo dei residui di antiparassitari, qual'è la corretta composizione e suddivisione delle aliquote ?

- a. n. 5 aliquote del peso minimo di kg 2;
- b. n. 4 aliquote contenenti ognuna 5 frutti;
- c. n. 4 aliquote contenenti ognuna minimo 10 frutti ;
- d. n. 4 aliquote del peso minimo di kg. 1, contenenti ognuna almeno 10 frutti;

19) In presenza di un alimento in commercio o da somministrare che presenta caratteristiche organolettiche sospette, l'addetto al Controllo Ufficiale cosa dispone?

- a. sequestro cautelativo, campionamento ufficiale;
- b. sequestro giudiziario, sanzione amministrativa, campionamento ufficiale
- c. campionamento di saggio, vincolo sanitario, sanzione amministrativa,
- d. sequestro giudiziario, ipotesi di reato, sanzione amministrativa

20) Il Protocollo di Categorizzazione del rischio degli OSA in Emilia Romagna prevede che la classificazione del rischio degli stabilimenti soggetti a riconoscimento e registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004 e 853/2004 venga effettuata tenendo conto di:

- a. Il prodotto, il processo, l'entità produttiva
- b. Le caratteristiche strutturali dello stabilimento di produzione, il numero degli addetti impegnati nel processo e le procedure adottate dall'OSA
- c. La frequenza dei controlli ufficiali effettuati presso l'OSA e il relativo esito
- d. L'analisi dei rischi redatta dall'OSA

21) La definizione di AUDIT :

- a. Uno strumento del controllo ufficiale volto ad analizzare l'organizzazione del OSA/OSM e la documentazione predisposta a descrizione del processo produttivo
- b. Una valutazione volta a raccogliere evidenze per verificare se quanto stabilito dall'OSA sia stato effettivamente realizzato
- c. Una verifica, disposta con specifico mandato sull'intera organizzazione o parte di essa, realizzata partendo da un modello di riferimento per verificare la conformità dell'OSA/OSM.
- d. Un esame sistematico 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

22) Che cosa si intende per "limite minimo ammesso" di un prodotto fitosanitario?

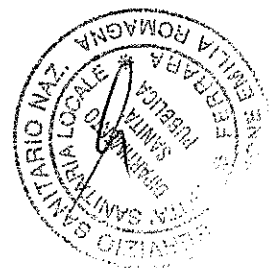
- a. La percentuale di sostanza attiva presente nel prodotto commerciale
- b. La quantità massima di prodotto fitosanitario che può essere presente nei prodotti destinati all'alimentazione
- c. La quantità di prodotto fitosanitario che rimane nella botte al termine del trattamento
- d. Il numero di trattamenti ammessi per una specifica coltivazione ortofrutticola

23) Il Decreto 6.4.2004 n. 174 riguarda:

- a. i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano
- b. disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano
- c. i parametri e la frequenza di campionamento delle acque destinate al consumo umano
- d. modalità di campionamento e conservazione dei campioni di acqua

24) Quale norma introduce l'obbligo della rintracciabilità degli alimenti?

- a. Regolamento CE n. 853/2002
- b. Regolamento CE n. 1130/2011
- c. Regolamento CE n. 178/2002
- d. Regolamento UE n. 2016/2031



**25) Per quanto riguarda le attività di competenza del TdP, la responsabilità amministrativa dell'impresa viene valutata nel caso di:**

- a. violazioni inerenti il D.L.gs 81/08 commesse da rappresentanti dell'impresa
- b. reati previsti dal D.L.gs 8 giugno 2001, n. 231 solo in assenza del modello di gestione OSHAS 18000-2007
- c. reati di omicidio colposo o lesioni gravi o gravissime commessi con violazione delle norme sulla tutela della salute e sicurezza sul lavoro
- d. reati di omicidio colposo o lesioni gravi o gravissime commessi con violazione delle norme sulla tutela della salute e sicurezza sul lavoro per le società per azioni

**26) Nella valutazione dei rischi da agenti chimici occorre prendere in considerazione:**

- a. gli agenti chimici pericolosi classificati nell'ambito del Regolamento CE n°1272/2008;
- b. gli agenti chimici pericolosi che soddisfano comunque i criteri di classificazione del Regolamento CE n°1272/2008
- c. gli agenti chimici che comportano un rischio a causa di loro proprietà e del modo in cui sono utilizzati o presenti sul luogo di lavoro o che soddisfano i criteri di classificazione del Regolamento CE n°1272/2008
- d. gli agenti chimici etichettati come pericolosi in base al regolamento CLP, anche in relazione alle frasi H in etichetta.

**27) La valutazione dei rischi da agenti fisici deve comprendere**

- a. I rischi da rumore, vibrazioni, radiazioni ottiche e campi elettromagnetici, con relative misure e valutazione del tempo di esposizione per ogni lavoratore.
- b. Tutti i rischi da agenti fisici. La valutazione può includere una giustificazione del datore di lavoro riguardo alla assenza di maggior dettaglio;
- c. La valutazione del rischio rumore, con relative misure e indicazione dei tempi di esposizione, ma non è obbligatoria la misura di altri agenti fisici
- d. Non sussiste obbligo di valutazione qualora l'agente non sia presente nelle lavorazioni

**28) Durante le attività di vigilanza nei cantieri di rimozione amianto occorre verificare:**

- a. i rischi tipici del cantiere, l'idoneità delle imprese, la formazione dei lavoratori, le misure volte a prevenire la dispersione e l'inalazione di fibre.
- b. le misure di prevenzione e protezione contro i rischi di caduta dall'alto, sprofondamento, esposizione a fibre
- c. l'idoneità dei lavoratori e la loro formazione
- d. che le lavorazioni avvengano in conformità con il piano Operativo di Sicurezza e che il personale sia idoneamente addestrato.

**29) In che ordine sono disposte le zone costituenti l'unità di decontaminazione del personale, ai sensi del D. M. 06/09/1994?**

- a. Locale di equipaggiamento/Locale doccia/Chiusa d'aria/Locale incontaminato
- b. Chiusa d'aria/Locale doccia/Locale di equipaggiamento/Locale incontaminato
- c. Locale di equipaggiamento/Chiusa d'aria/Locale doccia/Locale incontaminato
- d. Chiusa d'aria/Locale di equipaggiamento/Locale incontaminato/Locale doccia

**30) Per "Agente biologico del gruppo 3" ai sensi del D. Lgs. 81/08 e s.m.i si intende:**

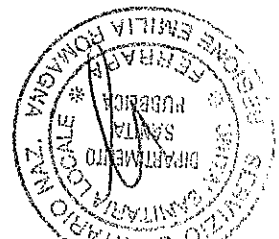
- a. un agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; l'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;
- b. un agente che può causare malattie in soggetti umani e costituire un rischio per i lavoratori; è poco probabile che si propaga nella comunità; sono di norma disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;
- c. un agente che presenta poche probabilità di causare malattie in soggetti umani;
- d. un agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; non sono disponibili, di norma, efficaci misure profilattiche o terapeutiche.

**31) Gli obblighi di cooperazione e coordinamento e informazione:**

- a. Vincolano il datore di lavoro committente che abbia redatto il DUVRI;
- b. Vincolano committente e appaltatori nei limiti in cui siano definiti dal DUVRI;
- c. Sorgono in capo a committente e appaltatori e si sviluppano in senso bidirezionale;
- d. Vincolano il datore di lavoro solo in caso vi siano più ditte come nel caso di subappalti.

**32) Ai sensi dell'art. 26, c.5, d.lgs. 81/2008:**

- a. Ogni contratto d'appalto, subappalto e somministrazione deve indicare i costi della sicurezza, sia quelli specifici che quelli derivanti dalle interferenze tra le lavorazioni;
- b. Ogni contratto d'appalto, subappalto e somministrazione deve indicare, a pena di nullità, i costi delle misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi derivanti dalle interferenze tra le lavorazioni;
- c. La mancata indicazione dei costi della sicurezza non comporta la nullità del contratto nell'ambito degli appalti del settore privato;
- d. Nel settore pubblico i costi della sicurezza possono essere pari a zero;



**33) Gli indici di benessere termico sono:**

- a. I valori limite di temperatura e umidità da rispettare in base ai regolamenti locali ed alle norme sul risparmio energetico, in relazione alla stagionalità;
- b. Indici convenzionali che tengono conto dei principali fattori microclimatici quali umidità, temperatura e velocità dell'aria, attività svolta;
- c. La media delle temperature percepite come confortevoli dal gruppo di persone preso a riferimento, misurate secondo le indicazioni della Norma UNI.
- d. I limiti minimi o massimi tollerabili per la temperatura e velocità dell'aria, in relazione alle attività svolte, affinché non si creino danni per la salute.

**34) Per l'utilizzo delle imbracature di sicurezza per lavori in quota è necessario:**

- a. Imbracatura, arrotatore o cordino idoneo, scarpe antinfortunistiche, il tutto marcato CE
- b. L'addestramento dei lavoratori e la dotazione di imbracature marcate CE;
- c. la corretta predisposizione e scelta del sistema di ritenuta e l'addestramento dei lavoratori
- d. La progettazione e certificazione dei sistemi di aggancio e ritenuta, la sorveglianza del preposto, la presenza delle indicazioni sull'uso delle imbracature.

**35) Quando una o più attrezzature a pressione vengono definite come "insieme a pressione"?**

- a. Una o più attrezzature a pressione assemblate dal rivenditore presso l'utilizzatore
- b. Una o varie attrezzature a pressione montate da un fabbricante per costituire un tutt'uno integrato e funzionale
- c. Una o varie attrezzature a pressione montate dall'utilizzatore per costituire un tutt'uno integrato e funzionale
- d. Una o più attrezzature assemblate purché costituite secondo le normative antecedenti alla P.E.D.

**36) Quali sono i generatori di vapori che possono funzionare senza l'impianto di trattamento dell'acqua?**

- a. Quelli in cui i parametri dell'acqua rientrano nei limiti stabiliti dalla normativa specifica
- b. Quelli costruiti secondo la direttiva P.E.D.
- c. Quelli inferiori a 14 mq di superficie riscaldata
- d. Quelli alimentati con acqua dell'acquedotto

**37) Un tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro collabora con l'amministrazione giudiziaria per indagini sui reati contro il patrimonio ambientale, sulle condizioni di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro e sugli alimenti?**

- a. Sì, lo prevede il regolamento concernente la individuazione della figura e relativo profilo professionale (D.M. 17 gennaio 1997, n. 58).
- b. No, un tecnico della prevenzione si occupa esclusivamente della vigilanza e del controllo sulla qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione, dalla produzione al consumo.
- c. No, un tecnico della prevenzione si occupa principalmente della vigilanza e controllo degli ambienti di vita e di lavoro e valuta la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali.
- d. Sì, ma solo se svolge la sua attività come libero professionista e non in regime di dipendenza.

**38) Quale è l'Autorità Giudiziaria competente ad operare la convalida ?**

- a. E' il P.M. della Procura della Repubblica territorialmente competente sul luogo dove è stato eseguito il sequestro
- b. E' il P.M. in turno di reperibilità della Procura della Repubblica territorialmente competente sul luogo dove è stato eseguito il sequestro
- c. E' il G.I.P. del Tribunale territorialmente competente sul luogo dove è stato eseguito il sequestro
- d. Il comando Carabinieri territorialmente più vicino.

**39) In caso di emergenze di igiene pubblica che interessino il territorio di più Comuni, chi adotta le relative ordinanze contingibili e urgenti, fin quando non intervengano i soggetti competenti?**

- a. Ciascun Sindaco.
- b. Il Prefetto.
- c. Il Presidente della Regione.
- d. Il Commissario del Governo presso la Regione.

**40) Una zoonosi è una malattia:**

- a. Trasmissibile da animale ad animale.
- b. Caratteristica degli animali esotici.
- c. Che interessa una popolazione animale definita.
- d. Trasmissibile da animale ed uomo.

