

PROVA "2" testo "c"

- 1) **Il range di valori ammesso per il parametro Cloro libero nell'acqua di vasca in piscina è:**
 - a. 0,1 – 0,5 mg/l.
 - b. 0,5 – 1,0 mg/l.
 - c. 0,7 – 1,5 mg/l.
 - d. 10,0 – 50,0 mg/l.
- 2) **Il valore di cloro libero in un'acqua di acquedotto fornisce indicazione su:**
 - a. la salinità dell'acqua
 - b. la durezza dell'acqua
 - c. il potere battericida / batteriostatico
 - d. la quantità di microinquinanti
- 3) **Normativa di riferimento RER strutture residenziali denominate case famiglia/appartamenti protetti per anziani:**
 - a. DGR 664/2017
 - b. Delibera GR. n. 564/00
 - c. Delibera GR n. 514/2009
 - d. D.M. 37 del 22/01/2008
- 4) **Si definisce piscina:**
 - a. complesso attrezzato per la balneazione con la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi
 - b. complesso attrezzato per la balneazione con la presenza di uno o più bacini naturali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi
 - c. complesso attrezzato per la balneazione con la presenza di uno o più bacini artificiali e/o naturali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi
 - d. complesso attrezzato per la balneazione di proprietà pubblica o privata destinata ad utenza pubblica
- 5) **Le piscine devono essere dotate di Piano di Autocontrollo:**
 - a. sì
 - b. no
 - c. solo le piscine presso gli alberghi
 - d. solo le piscine pubbliche
- 6) **La tutela della salute dei bagnanti nell'uso delle acque marine di balneazione viene espletato dall'UO Igiene Pubblica:**
 - a. Attraverso l'effettuazione di almeno 10 campionamenti per ogni stagione balneare delle 20 acque di balneazione presenti nei Comuni di Goro e Comacchio.
 - b. Attraverso la gestione delle analisi difforni del monitoraggio delle 20 acque di balneazione effettuato da ARPAE (campionamento e analisi).
 - c. Attraverso la collaborazione con ARPAE regionale nella gestione del sito "Acque di Balneazione" www.arpae.it/balneazione.
 - d. In modo esclusivo.
- 7) **Un vano ad uso pranzo soggiorno comprensivo di angolo cottura, di nuova costruzione, deve essere:**
 - a. ≥ 14 mq.
 - b. ≥ 16 mq.
 - c. ≥ 18 mq.
 - d. ≥ 20 mq.
- 8) **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.

- 9) 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 prelievamento di un campione di Mele, non confezionate, ai fini del controllo dei residui di antiparassitari, qual'è la corretta composizione e suddivisione delle aliquote ?
- n. 5 aliquote del peso minimo di kg 2;
 - n. 4 aliquote contenenti ognuna 5 frutti;
 - n. 4 aliquote del peso minimo di kg. 1, contenenti ognuna almeno 10 frutti;
 - n. 4 aliquote, composte da 5 unità campionarie (u.c.). Ogni u.c. dovrà contenere 3 frutti.
- 10) Secondo il reg Ce 1169/2011 in un ristorante l' informazione degli allergeni deve essere:
- attraverso l'esposizione di un cartello in un punto ben visibile agli avventori con l'indicazione dei 14 allergeni e della loro possibile presenza nei piatti serviti;
 - in ogni Menu' con l'indicazione dei 14 allergeni e della loro possibile presenza nei piatti serviti
 - esposto un cartello dove viene espressamente richiesto al cliente di informare il personale sulle intolleranze allergie di cui è affetto
 - in ogni Menu con l'indicazione degli allergeni presenti in dettaglio su ogni piatto presente
- 11) Secondo il (Reg. CE 852/04) chi intende avviare un'attività di produzione e/o somministrazione e/o vendita e/o trasporto di alimenti, limitatamente alla sicurezza alimentare cosa deve fare sotto il profilo amministrativo?
- richiedere l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell' art 2 della L. 283/62
 - ottenere il libretto sanitario ai sensi dell' art. 37 del DPR 327/80
 - notificare l'inizio attività ai fini della registrazione ai sensi art 6 Reg: CE 852 /2004
 - ottenere un parere preventivo a pagamento da allegare alla SCIA
- 12) Quali sono i metodi e tecniche del controllo ufficiale definiti nel Regolamento (CE) n. 882/2004?
- Sopralluogo, verifica documentale, audit, campionamento, analisi, ispezione
 - Monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento, analisi
 - Certificazione, prelievo, ispezione, audit, analisi, sorveglianza, campionamento
 - Prelievo, analisi, verifica documentale, sopralluogo, audit, campionamento
- 13) Il sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi è istituito, sotto forma di rete. Ad esso partecipano:
- Stati membri e Commissione ,
 - Stati membri, ,
 - Stati membri, Commissione e EFSA
 - Corte di giustizia dell'Unione Europea e Stati membri
- 14) Cosa si intende per lotta integrata?
- l'utilizzo di tutti i fattori e le tecniche di difesa disponibili, siano esse di natura chimica, fisica, agronomica, biologica, biotecnologica
 - l'utilizzo integrato di prodotti fitosanitari selettivi
 - l'uso mirato di prodotti fitosanitari a seconda delle varie fasi fenologiche della pianta
 - l'uso di antagonisti naturali per il contenimento degli organismi dannosi.
- 15) Le acque destinate al consumo umano devono essere salubri, pulite e devono soddisfare i requisiti minimi previsti:
- allegato III del Decreto Legislativo n. 31/2001
 - allegato I del Decreto 6.4.2004 n. 174
 - parti A e B dell'allegato I del Decreto Legislativo n. 31/2001
 - tutte le precedenti
- 16) La valutazione dei rischi nei luoghi di lavoro:
- È un obbligo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione in collaborazione con il datore di lavoro
 - È un obbligo del datore di lavoro, che si avvale del Servizio Prevenzione e Protezione e coinvolge il Medico Competente
 - È un obbligo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione unitamente al Medico Competente
 - È un compito dei dirigenti dell'impresa o del cantiere.
- 17) Per la protezione dei lavoratori da agenti chimici, che significato assume un valore limite di esposizione professionale?
- Il valore di concentrazioni di un agente chimico nell'aria dell'ambiente di lavoro
 - La concentrazione media ponderata di un agente chimico, relativa ad un periodo temporale di riferimento, che, se non superata, non dovrebbe produrre effetti nocivi per gli esposti nella vita lavorativa
 - Il valore limite di concentrazione di un agente chimico nell'ambiente, superato il quale occorre procedere all'adozione di misure di protezione, alla formazione dei lavoratori e alla sorveglianza sanitaria
 - Un limite assoluto di un agente nocivo nell'aria che non deve mai essere superato

18) Nel cantieri edili, per quanto previsto dal D.L.gs 81/08, l'obbligo di verifica delle condizioni generali di sicurezza anche in relazione all'applicazione delle misure previste dal Piano di Sicurezza e Coordinamento sono in capo a:

- a. Datori di lavoro delle imprese coinvolte
- b. Coordinatore per la sicurezza in fase di esecuzione e datore di lavoro dell'impresa affidataria
- c. Direttore di cantiere e preposti (capocantiere),
- d. Responsabile dei lavori

19) In relazione ai cantieri edili, il minimo etico è:

- a. L'assenza di gravi e diffuse violazioni alle previsioni normative del D.L.gs 81/08 con riferimento all'allegato I, tali da prevedere la sospensione dell'attività dell'impresa ai sensi dell'art. 14;
- b. Il rispetto della regolarità contrattuale e contributiva per tutte le imprese del cantiere;
- c. Una definizione derivante dagli accordi Stato-Regioni e ripresa dai Piani Nazionali e Regionali di Prevenzione, che prevede il rispetto delle misure di prevenzione e protezione contro i rischi di caduta dall'alto, lo sprofondamento ed il seppellimento;
- d. Il rispetto di quanto previsto in relazione agli aspetti gestionali ed organizzativi connessi agli obblighi di sicurezza (nomina Coordinatore, presenza PSC e POS delle impresa, PiMUS, Piano delle demolizioni)

20) Il rischio interferenziale:

- a. è il rischio "ordinario" dell'impresa coinvolta nel processo di esternalizzazione;
- b. è un contatto rischioso tra lavori e/o organizzazioni d'impresa che operano nel medesimo luogo di lavoro;
- c. va gestito esclusivamente dal committente;
- d. dipende esclusivamente dai rischi dell'appaltatore;

21) Non è necessario redigere il DUVRI

- a. in tutti i casi in cui i lavori o servizi appaltati non abbiano una durata superiore a cinque uomini-giorno;
- b. in caso di mere forniture di materiali o attrezzature;
- c. Tutte le volte che è nominato un incaricato a sovrintendere la cooperazione e il coordinamento tra imprese;
- d. in caso i costi per la sicurezza siano a carico dell'appaltatore;

22) I limiti minimi per altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali che occupano più di cinque lavoratori, ed in ogni caso in quelle che eseguono le lavorazioni che comportano la sorveglianza sanitaria, sono i seguenti:

- a. altezza netta non inferiore a m 3; cubatura non inferiore a m³ 10 per lavoratore; ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq 2.
- b. altezza netta non inferiore a m 2,70; cubatura non inferiore a m³ 10 per lavoratore; ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq 2.
- c. devono essere adeguati al lay out delle attrezzature;
- d. non ci sono limiti minimi.

23) Le rampe di scale che costituiscono parte comune o siano di uso pubblico devono avere una larghezza minima di:

- a. 1,20 m.;
- b. 1,00 m.;
- c. proporzionale alla pendenza;
- d. sufficiente per il passaggio contemporaneo di due persone.

24) Per infortunio sul lavoro si intende:

- a. Un incidente in ambiente di lavoro con rischio per persone e cose;
- b. Un evento, determinato da causa violenta durante il lavoro, che determina inabilità superiore a tre giorni o danni permanenti;
- c. Un incidente dovuto all'omissione di misure di prevenzione, che determina inabilità temporanea o permanente.
- d. Un evento, determinato da causa violenta durante il lavoro, che determina inabilità temporanea o permanente;

25) Nel caso di rimozione di coperture di cemento amianto, il piano di lavoro previsto dall'art. 256 del D.L.gs 81/08 deve contenere:

- a. Luogo, tipologia, inizio e durata dei lavori, misure di protezione e decontaminazione del personale incaricato, nonché quelle per evitare la diffusione in ambiente delle fibre;
- b. Luogo, tipologia, inizio e durata dei lavori e le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, e la protezione dell'ambiente esterno;
- c. Luogo, tipologia, inizio e durata dei lavori, dispositivi di protezione utilizzati, sistema di raccolta e indicazione della discarica;
- d. Luogo, tipologia, inizio e durata dei lavori, valutazione della possibile esposizione dei lavoratori, misure per evitare la contaminazione dell'ambiente

26) La periodicità delle verifiche di un impianto di riscaldamento condominiale avente potenzialità uguale o maggiore di 116 KW è

- a. annuale
- b. biennale
- c. quadriennale
- d. quinquennale

27) Un apparecchio di sollevamento (carroponte, gru su autocarro, autogru, gru a bandiera, ecc) quando è soggetto a verifica periodica:

- a. quando la portata arriva a 200 kg
- b. quando la portata supera i 200 kg
- c. quando la portata supera i 200 kg ed ha almeno un movimento motorizzato
- d. quando la portata supera i 200 kg ed è completamente manuale

28) 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. No, un tecnico della prevenzione si occupa principalmente della vigilanza e del controllo dell'igiene e sanità veterinaria, nell'ambito delle proprie competenze, e valuta la necessità di procedere a successive indagini.

29) Da chi deve essere sottoscritto il verbale di sequestro ?

- a. Dagli operanti, da tutte le persone presenti e dal custode, se nominato
- b. Esclusivamente dagli operanti
- c. Dagli operanti e dal custode
- d. Dagli operanti e dal legale rappresentante della ditta

30) Con quale sanzione è punito dal codice penale un delitto:

- a. Reclusione, ammenda e multa
- b. Ergastolo, arresto e multa
- c. Arresto, ammenda
- d. Ergastolo, reclusione e multa

31) 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.

32) Nelle note per la compilazione del verbale di prelievamento campioni previsto dal Piano Nazionale Residui da effettuare al macello, per il materiale "muscolo", che "tipo di unità di campionamento viene raccomandata":

- a. Lotto di produzione;
- b. Unità epidemiologica;
- c. Animale;
- d. Nessuna delle precedenti

33) Nel Piano Nazionale Alimentazione Animale quali delle seguenti determinazioni non rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 152/09 ma nel DM 20/04/1978:

- a. Salmonelle;
- b. PCB e Diossine;
- c. Costituenti di origine animale vietati;
- d. BSE costituenti di origine animale.

34) La frequenza di campionamento che l'autorità competente al controllo ufficiale deve adottare in base alla Determinazione n. 004418 del 21/04/2008 nelle macchine erogatrici di latte crudo collocate nella stessa azienda di produzione o al di fuori delle stesse:

- a. almeno semestrale, con un campionamento nel periodo estivo;
- b. annuale;
- c. non è prevista una frequenza di campionamento ma è individuata dall'autorità di controllo in base alla categorizzazione del rischio;
- d. quadrimestrale;

35) In base al Regolamento (CE) N. 853/2004 "che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale" gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che Tenore di germi a 30°C (per ml) del latte di vacca crudo soddisfi i seguenti criteri:

- a. $\leq 100\ 000$ u.f.c./mL valutato come media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese;
- b. $\leq 400\ 000$ u.f.c./mL valutato come media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione;
- c. $\leq 500\ 000$ u.f.c./mL valutato come media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese;
- d. Il Regolamento (CE) N. 853/2004 non individua per il latte di vacca crudo un limite da rispettare per il parametro Tenore di germi a 30°C (per ml).

36 Secondo le linee guida Conferenza Governo/Regioni in materia di prodotti della pesca (195/CSR del 5 novembre 2015), cosa deve fare un operatore del settore alimentare se vuole immettere sul mercato prodotti della pesca pinnati o cefalopodi da consumarsi crudi o praticamente crudi per garantire l'eliminazione dei parassiti vivi?

- a. Congelare il prodotto a -18°C al cuore in un tempo max di 4 ore;
- b. abbassare la temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino almeno -24°C per almeno 20 ore o -15°C per 35 ore;
- c. abbassare la temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino almeno -20°C per almeno 24 ore o -35°C per 15 ore;
- d. Riscaldare il prodotto per 10 minuti ad una temperatura di 55°C al cuore del prodotto;

37) Quando l'esito di un campione per la ricerca di Istamina in Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina, può dirsi Irregolare?

- a. Se presente 100 mg/Kg di Istamina su tutte le 9 UC
- b. Se presente 300 mg/Kg. di Istamina in 2 UC su 9 UC
- c. Se presente 400 mg/Kg di istamina sin 2 UC su 9 UC
- d. Se presente 200 mg/Kg di istamina sin 3 UC su 9 UC

38) Quali normative comunitarie verranno abrogate dal Regolamento UE 625/2017:

- a. REG. (CE) n . 852/2004 e REG. (CE) n . 854/2004
- b. REG. (CE) n . 853/2004 e REG. (CE) n . 854/2004
- c. REG. (CE) n . 854/2004 e REG. (CE) n . 882/2004
- d. REG. (CE) n . 882/2004 e REG. (CE) n . 852/2004

39) 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

40) Definizione di prelievo elementare di un prodotto cosmetico:

- a. Prelievo che non presenta difficoltà.
- b. Aliquota rappresentativa del campione totale.
- c. Non è previsto il prelievo di prodotti cosmetici.
- d. Unità di vendita al pubblico prelevata.