

## Compito: Compito A

<b>Codice: 15289</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 cosa si intende per "Prodotto cosmetico":**

- a. Una sostanza o miscela destinata ad essere ingerita, inalata, iniettata o impiantata nel corpo
- b. Qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano oppure sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivamente o prevalentemente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, proteggerli, mantenerli in buono stato o correggere gli odori corporei
- c. Qualsiasi sostanza o associazione di sostanze che ha la capacità di curare o prevenire difetti estetici. Il suo scopo principale quindi è di ripristinare, correggere o modificare l'aspetto estetico
- d. Un prodotto che consente di migliorare la propria immagine

<b>Codice: 15290</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Il DPCM 23/12/2003 in materia di «tutela della salute dei non fumatori» prevede che i locali per fumatori siano contrassegnati da appositi cartelli, con l'indicazione luminosa contenente la scritta:**

- a. «AMBIENTE ACCESSIBILE SOLO AI FUMATORI»
- b. «AREA PER FUMATORI»
- c. «AREA INTERDETTA AI NON FUMATORI»
- d. «IL FUMO NUOCE GRAVEMENTE ALLA SALUTE»

<b>Codice: 15291</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 in materia di prodotti cosmetici cosa si intende per «filtri UV» :**

- a. Sostanze il cui utilizzo è consentito solo dopo aver acquisito il parere preventivo favorevole all'utilizzo da parte del Comitato scientifico della sicurezza dei consumatori (CSSC)
- b. Sostanze cosmetiche che sviluppano radiazioni UV utilizzate a scopo terapeutico nella cura di lesioni della pelle
- c. Sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente a proteggere la pelle da determinate radiazioni UV attraverso l'assorbimento, la riflessione o la diffusione delle radiazioni UV
- d. Prodotti cosmetici che permettono di migliorare l'aspetto estetico delle persone

<b>Codice: 15292</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del Reg (UE) n. 528/2012 qual è la corretta definizione di "Biocida":**

- a. Qualsiasi prodotto capace di controllare e/o distruggere organismi viventi
- b. Una sostanza chimica o biologica utilizzata come disinfettante per l'igiene umana, per preservare il deterioramento di materiali vari e per il controllo degli animali nocivi
- c. Qualsiasi sostanza o miscela capace di generare uno o più principi attivi, allo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo, con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica
- d. Qualsiasi prodotto utilizzato per detergere le superfici di lavoro

<b>Codice: 15293</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del Regio Decreto n.1265/1934 e DM 05/09/1994 le industrie insalubri sono classificate in:**

- a. Prima, seconda, terza classe
- b. Prima classe e seconda classe
- c. Prima, seconda, terza e quarta categoria
- d. Primo e secondo grado

<b>Codice: 15294</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del DM 05/07/1975 in una abitazione civile almeno una stanza adibita a bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici:**

- a. E' necessario che i sanitari installati siano tutti della stessa ditta produttrice al fine di garantire un'agevole manutenzione
- b. Vaso, lavabo, vasca da bagno o doccia
- c. Vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo
- d. E' indifferente quale tipo di sanitario installare

<b>Codice: 15295</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Quale tra le seguenti norme NON è riferibile alla tutela della sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari:**

- a. Reg (CE) 852/2004
- b. Reg (CE) 178/2002
- c. D.Lgs 193/2007
- d. D.Lgs 81/2008

<b>Codice: 15296</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:**

- a. Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
- b. Hazard Analysis and Critical Control Points
- c. Health Analysis and Care Control Point
- d. Health Alimentary and Critical Points

<b>Codice: 15297</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Il D.Lgs 31/2001 disciplina:**

- a. La qualità delle acque destinate al consumo umano
- b. I requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie
- c. I requisiti tecnici delle palestre
- d. Le caratteristiche di sicurezza dei giocattoli

<b>Codice: 15298</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:**

- a. SEVIF
- b. ECHA
- c. EFSA
- d. ESMA

## Compito: Compito A

Codice: 15299	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Ai sensi dell'art. 2 del Reg (CE) N. 852/2004, per "autorità competente" si intende:

- Autorità Giudiziaria
- Autorità per la sicurezza Alimentare
- Ispettorato centrale repressione frodi (ICQRF) di uno Stato membro incaricato di garantire il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
- L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui allo stesso regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza

Codice: 15300	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008 e smi, deve essere custodito:

- Presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi
- Presso la sede legale del consulente dell'azienda
- Presso la sede legale dell'azienda e trasmesso all'azienda USL
- Nessuna delle precedenti è corretta

Codice: 15301	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Gli agenti biologici, di cui al Titolo X del D.Lgs 81/2008 e smi, sono classificati in:

- 5 classi
- 3 categorie
- 4 gruppi
- 10 gruppi

Codice: 15302	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- Istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nel campo delle proprie competenze
- Vigila e controlla gli ambienti di vita e di lavoro e valuta la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali
- Vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti
- Tutte le precedenti sono corrette

Codice: 15303	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:

- Categoria I
- Categoria II
- Categoria III
- Serie IV

Codice: 15304	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa è:

- Il lavoratore
- Il datore di lavoro delegato
- Il dirigente
- Il preposto

Codice: 15305	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Il DM 05/09/1994 suddivide le industrie insalubri in classi. Le classi sono definite in base:

- Alla classificazione ATECO delle attività
- Alla pericolosità delle sostanze chimiche prodotte
- Alle sostanze chimiche ed al tipo di attività
- Alle sostanze chimiche, prodotti e materiali, attività industriali

Codice: 15306	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Quali tra le seguenti normative disciplinano la "Tutela della salute dei non fumatori":

- Reg (CE) n. 852/2004
- L. 1/1990
- D.Lgs 152/1996 e DPCM 142/2014
- L. 3/2003 e DPCM 23/12/2003

Codice: 15307	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Ai sensi del DM 05/07/1975 quali sono le dimensioni minime (in metri quadrati mq) rispettivamente di una camera singola e di una camera doppia in una abitazione civile:

- Per entrambi almeno 20 mq
- 20 mq e 30 mq
- 9 mq e 14 mq
- Non è prevista una dimensione minima

Codice: 15308	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Quale delle seguenti definizioni riferite alle Aflatossine NON è corretta:

- Sono micotossine prodotte da specie fungine
- Sono sostanze note per le loro proprietà genotossiche e cancerogene
- Possono essere presenti in prodotti alimentari come arachidi, frutta a guscio, granoturco, riso, fichi e altra frutta secca, spezie, oli vegetali grezzi e semi di cacao
- Sono particelle tossiche prodotte da virus

Codice: 15309	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

Ai sensi del Reg (CE) n. 852/2004 Allegato II, al fine di garantire la tutela dagli infestanti l'operatore del settore alimentare deve:

- Fare interventi di disinfestazione con cadenza mensile
- Predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti
- Fare interventi di derattizzazione periodici
- Attenersi alle indicazioni del Bollettino Regionale di Difesa Integrata

## Compito: Compito A

<b>Codice: 15310</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi della Delibera di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 327/2004, quale delle seguenti strutture NON è da considerarsi come Struttura Sanitaria:**

- a. Day Hospital
- b. Terapia Intensiva
- c. Pronto soccorso
- d. Casa di riposo per anziani

<b>Codice: 15311</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Il Clostridium botulinum è un:**

- a. Batterio gram positivo
- b. Un fungo ascomicete
- c. Un virus
- d. Colorante per tatuaggi

<b>Codice: 15312</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Quale delle seguenti norme in materia di sicurezza alimentare definisce che sia garantita in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione la "rintracciabilità" delle sostanze destinate a far parte di un alimento:**

- a. Reg (UE) n. 1169/2011
- b. Reg (CE) n. 1907/2006
- c. Reg (CE) n. 178/2002
- d. D.Lgs 81/2008

<b>Codice: 15313</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**In base alla Direttiva macchine (D.Lgs 17/2010), quale tra le seguenti è una quasi-macchina:**

- a. Mietitrebbia
- b. Trattore agricolo
- c. Sistema di azionamento
- d. Fresatrice per legno

<b>Codice: 15314</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, il datore di lavoro esige che i lavoratori utilizzino i dispositivi di protezione individuale dell'udito quando:**

- a. L'esposizione al rumore supera i valori inferiori di azione
- b. L'esposizione al rumore è pari ai valori inferiori di azione
- c. L'esposizione al rumore è pari o al di sopra dei valori superiori di azione
- d. A discrezione del datore di lavoro

<b>Codice: 15315</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**La formazione di un lavoratore, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008 e smi, deve avvenire in occasione:**

- a. Della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e miscele pericolose
- b. Della costituzione del rapporto di lavoro
- c. Del trasferimento o cambiamento di mansione
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15316</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, quali delle seguenti sono da considerarsi patologie da sovraccarico biomeccanico:**

- a. Patologie delle strutture osteoarticolari
- b. Patologie muscolotendinee
- c. Patologie nervovascolari
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15317</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, i ponti su cavalletti:**

- a. Non devono aver altezza superiore a 10 metri
- b. Non devono aver altezza superiore a 2 metri
- c. Non devono aver altezza superiore a 4 metri
- d. Non hanno limiti di altezza

<b>Codice: 15318</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito A				

**La definizione di "rischio" secondo il D.Lgs 81/2008 e smi è:**

- a. Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni
- b. Probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione
- c. Agente biologico, chimico o fisico in grado di provocare un effetto nocivo alla salute
- d. Azione che agisce concentrata nel tempo e che è idonea per intensità a causare il danno

## Compito: Compito B

<b>Codice: 15319</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**I prodotti fitosanitari sono agenti chimici pericolosi:**

- a. Si, solo se classificati cancerogeni, mutageni, tossici per la riproduzione
- b. Si
- c. No
- d. Si solo se utilizzati in quantità superiori a 1 litro

<b>Codice: 15320</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Il DPCM 23/12/2003 in materia di «tutela della salute dei non fumatori» prevede che i locali per fumatori siano contrassegnati da appositi cartelli, con l'indicazione luminosa contenente la scritta:**

- a. «AMBIENTE ACCESSIBILE SOLO AI FUMATORI»
- b. «AREA PER FUMATORI»
- c. «AREA INTERDETTA AI NON FUMATORI»
- d. «IL FUMO NUOCE GRAVEMENTE ALLA SALUTE»

<b>Codice: 15321</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 in materia di prodotti cosmetici cosa si intende per «filtri UV» :**

- a. Sostanze il cui utilizzo è consentito solo dopo aver acquisito il parere preventivo favorevole all'utilizzo da parte del Comitato scientifico della sicurezza dei consumatori (CSSC)
- b. Sostanze cosmetiche che sviluppano radiazioni UV utilizzate a scopo terapeutico nella cura di lesioni della pelle
- c. Sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente a proteggere la pelle da determinate radiazioni UV attraverso l'assorbimento, la riflessione o la diffusione delle radiazioni UV
- d. Prodotti cosmetici che permettono di migliorare l'aspetto estetico delle persone

<b>Codice: 15322</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del Reg (UE) n. 528/2012 qual è la corretta definizione di "Biocida":**

- a. Qualsiasi prodotto capace di controllare e/o distruggere organismi viventi
- b. Una sostanza chimica o biologica utilizzata come disinfettante per l'igiene umana, per preservare il deterioramento di materiali vari e per il controllo degli animali nocivi
- c. Qualsiasi sostanza o miscela capace di generare uno o più principi attivi, allo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo, con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica
- d. Qualsiasi prodotto utilizzato per detergere le superfici di lavoro

<b>Codice: 15323</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del Regio Decreto n.1265/1934 e DM 05/09/1994 le industrie insalubri sono classificate in:**

- a. Prima, seconda, terza classe
- b. Prima classe e seconda classe
- c. Prima, seconda, terza e quarta categoria
- d. Primo e secondo grado

<b>Codice: 15324</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del DM 05/07/1975 in una abitazione civile almeno una stanza adibita a bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici:**

- a. E' necessario che i sanitari installati siano tutti della stessa ditta produttrice al fine di garantire un'agevole manutenzione
- b. Vaso, lavabo, vasca da bagno o doccia
- c. Vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo
- d. E' indifferente quale tipo di sanitario installare

<b>Codice: 15325</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Quale tra le seguenti norme NON è riferibile alla tutela della sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari:**

- a. Reg (CE) 852/2004
- b. Reg (CE) 178/2002
- c. D.Lgs 193/2007
- d. D.Lgs 81/2008

<b>Codice: 15326</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:**

- a. Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
- b. Hazard Analysis and Critical Control Points
- c. Health Analysis and Care Control Point
- d. Health Alimentary and Critical Points

<b>Codice: 15327</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Il D.Lgs 31/2001 disciplina:**

- a. La qualità delle acque destinate al consumo umano
- b. I requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie
- c. I requisiti tecnici delle palestre
- d. Le caratteristiche di sicurezza dei giocattoli

<b>Codice: 15328</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:**

- a. SEVIF
- b. ECHA
- c. EFSA
- d. ESMA

<b>Codice: 15329</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi dell'art. 2 del Reg (CE) N. 852/2004, per "autorità competente" si intende:**

- a. Autorità Giudiziaria
- b. Autorità per la sicurezza Alimentare
- c. Ispettorato centrale repressione frodi (ICQRF) di uno Stato membro incaricato di garantire il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
- d. L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui allo stesso regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza

## Compito: Compito B

<b>Codice: 15330</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008 e smi, deve essere custodito:

- a. Presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi
- b. Presso la sede legale del consulente dell'azienda
- c. Presso la sede legale dell'azienda e trasmesso all'azienda USL
- d. Nessuna delle precedenti è corretta

<b>Codice: 15331</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Gli agenti biologici, di cui al Titolo X del D.Lgs 81/2008 e smi, sono classificati in:

- a. 5 classi
- b. 3 categorie
- c. 4 gruppi
- d. 10 gruppi

<b>Codice: 15332</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- a. Istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nel campo delle proprie competenze
- b. Vigila e controlla gli ambienti di vita e di lavoro e valuta la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali
- c. Vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15333</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:

- a. Categoria I
- b. Categoria II
- c. Categoria III
- d. Serie IV

<b>Codice: 15334</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Secondo l'Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011, la formazione di un lavoratore effettuata ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 81/2008 e smi, va aggiornata:

- a. Ogni anno
- b. Ogni 5 anni
- c. Non è previsto un tempo specifico entro cui va effettuato l'aggiornamento
- d. Ogni 3 anni

<b>Codice: 15335</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009, in un prodotto cosmetico l'elenco degli ingredienti presenti in concentrazioni > 1% è da riportare in etichetta in ordine:

- a. Decrescente di peso
- b. Crescente di peso
- c. Indifferentemente dal peso
- d. In ordine alfabetico

<b>Codice: 15336</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Quale delle seguenti definizioni rispetto ad un CCP (Critical Control Point) è corretta:

- a. Un CCP è una fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento
- b. Un CCP è un punto di controllo che ha a valle un ulteriore punto di controllo critico che elimini il pericolo
- c. Un CCP è un sistema di verifica dell'etichettatura degli alimenti
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15337</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Quali delle seguenti norme sono riferibili alla tutela della sicurezza e igiene dei prodotti alimentari:

- a. D.Lgs 81/2008; D.Lgs 758/94
- b. Reg (CE) 1907/2006; Reg (CE) 1272/2008
- c. Reg (UE) 625/2017; Reg (CE) 178/2002
- d. D.Lgs 152/2006; D.Lgs 230/2017

<b>Codice: 15338</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Quale delle seguenti definizioni riferite alle Aflatossine è corretta:

- a. Sono sostanze tossiche prodotte solo sinteticamente in laboratorio
- b. Sono micotossine prodotte da specie fungine soprattutto in zone caratterizzate da clima caldo e umido
- c. Sono sostanze tossiche prodotte da virus
- d. Sono degli animali invertebrati

<b>Codice: 15339</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

La responsabilità degli Enti per gli illeciti amministrativi dipendenti da reato è disciplinata da:

- a. D.Lgs 81/2008
- b. D.Lgs 231/2001
- c. DM 58/1997
- d. L. 833/1978

<b>Codice: 15340</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Ai sensi della L.R. Emilia Romagna n.04/2008, per quali delle seguenti Strutture Sanitarie è necessario il rilascio di apposita autorizzazione all'esercizio dell'attività da parte del comune competente per territorio:

- a. Ambulatorio chirurgico
- b. Affittacamere
- c. Centro ricreativo
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15341</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

Quali tra le seguenti condizioni ambientali è necessaria per lo sviluppo di Clostridium botulinum e la conseguente produzione di tossine:

- a. Assenza di funghi
- b. Presenza di coloranti alimentari
- c. Assenza di aria (condizione di anaerobiosi)
- d. Presenza di luce artificiale

## Compito: Compito B

<b>Codice: 15342</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 178/2002 in materia di "rintracciabilità" a chi è attribuito l'obbligo di disporre di sistemi e procedure per l'individuazione dei fornitori:**

- a. All'Autorità Comunale in cui è presente l'attività
- b. Ai Network che pubblicizzano il prodotto
- c. All'Azienda Unità Sanitaria Locale

d. Agli Operatori del Settore Alimentare e dei mangimi

<b>Codice: 15343</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi il committente o il responsabile dei lavori, contestualmente all'affidamento dell'incarico di progettazione, designa il coordinatore per la progettazione nei:**

- a. Cantieri di entità inferiore a 200 uomini-giorno con presenza di una sola impresa esecutrice
- b. Cantieri di entità superiore a 400 uomini-giorno con presenza di una sola impresa esecutrice

c. Cantieri con presenza di più imprese esecutrici anche non contemporanee

d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15344</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e smi, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture ad imprese appaltatrici, il "documento unico di valutazione dei rischi" viene elaborato da:**

- a. Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione
- b. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

c. Il datore di lavoro committente

d. Nessuna delle precedenti è corretta

<b>Codice: 15345</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, in aziende o unità produttive che occupano fino a 15 lavoratori ha facoltà di chiedere la convocazione della riunione periodica:**

- a. Il lavoratore
- b. Il consulente amministrativo

c. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

d. Nessuna delle precedenti è corretta

<b>Codice: 15346</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Secondo la ACGIH, la definizione di TLV-TWA è:**

- a. Concentrazione media ponderata nel tempo, su una giornata lavorativa convenzionale di otto ore e su quaranta ore lavorative settimanali, alla quale quasi tutti i lavoratori possono essere ripetutamente esposti, giorno dopo giorno, senza effetti negativi
- b. Concentrazione che non deve essere mai superata in qualsiasi momento dell'attività lavorativa
- c. Concentrazione massima alla quale si ritiene che i lavoratori possano essere esposti per brevi periodi di tempo
- d. Limite della concentrazione del relativo agente, di un suo metabolita, o di un indicatore di effetto, nell'appropriato mezzo biologico

<b>Codice: 15347</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, il "servizio di prevenzione e protezione dai rischi" è:**

- a. L'insieme delle tecnologie finalizzate all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali
- b. Il complesso dei soggetti istituzionali che concorrono alla valutazione dei rischi

c. Insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori

d. Il sistema dei mezzi aziendali orientati alla cultura della prevenzione in materia di igiene alimentare

<b>Codice: 15348</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito B				

**La definizione di "rischio" secondo il D.Lgs 81/2008 e smi è:**

a. Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni

b. Probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione

c. Agente biologico, chimico o fisico in grado di provocare un effetto nocivo alla salute

d. Azione che agisce concentrata nel tempo e che è idonea per intensità a causare il danno

## Compito: Compito C

Codice: 15349	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Quali obblighi del datore di lavoro, in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, NON sono delegabili:**

- a. Valutare tutti i rischi, elaborare il documento e designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione
- b. Adempiere agli obblighi di formazione dei lavoratori
- c. Designare il medico competente e adottare le misure necessarie per la prevenzione incendi
- d. Fornire ai lavoratori i necessari e idonei DPI

Codice: 15350	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Il DPCM 23/12/2003 in materia di «tutela della salute dei non fumatori» prevede che i locali per fumatori siano contrassegnati da appositi cartelli, con l'indicazione luminosa contenente la scritta:**

- a. «AMBIENTE ACCESSIBILE SOLO AI FUMATORI»
- b. «AREA PER FUMATORI»
- c. «AREA INTERDETTA AI NON FUMATORI»
- d. «IL FUMO NUOCE GRAVEMENTE ALLA SALUTE»

Codice: 15351	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 in materia di prodotti cosmetici cosa si intende per «filtri UV» :**

- a. Sostanze il cui utilizzo è consentito solo dopo aver acquisito il parere preventivo favorevole all'utilizzo da parte del Comitato scientifico della sicurezza dei consumatori (CSCC)
- b. Sostanze cosmetiche che sviluppano radiazioni UV utilizzate a scopo terapeutico nella cura di lesioni della pelle
- c. Sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente a proteggere la pelle da determinate radiazioni UV attraverso l'assorbimento, la riflessione o la diffusione delle radiazioni UV
- d. Prodotti cosmetici che permettono di migliorare l'aspetto estetico delle persone

Codice: 15352	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi del Reg (UE) n. 528/2012 qual è la corretta definizione di "Biocida":**

- a. Qualsiasi prodotto capace di controllare e/o distruggere organismi viventi
- b. Una sostanza chimica o biologica utilizzata come disinfettante per l'igiene umana, per preservare il deterioramento di materiali vari e per il controllo degli animali nocivi
- c. Qualsiasi sostanza o miscela capace di generare uno o più principi attivi, allo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo, con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica
- d. Qualsiasi prodotto utilizzato per detergere le superfici di lavoro

Codice: 15353	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi del Regio Decreto n. 1265/1934 e DM 05/09/1994 le industrie insalubri sono classificate in:**

- a. Prima, seconda, terza classe
- b. Prima classe e seconda classe
- c. Prima, seconda, terza e quarta categoria
- d. Primo e secondo grado

Codice: 15354	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi del DM 05/07/1975 in una abitazione civile almeno una stanza adibita a bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici:**

- a. E' necessario che i sanitari installati siano tutti della stessa ditta produttrice al fine di garantire un'agevole manutenzione
- b. Vaso, lavabo, vasca da bagno o doccia
- c. Vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo
- d. E' indifferente quale tipo di sanitario installare

Codice: 15355	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Quale tra le seguenti norme NON è riferibile alla tutela della sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari:**

- a. Reg (CE) 852/2004
- b. Reg (CE) 178/2002
- c. D.Lgs 193/2007
- d. D.Lgs 81/2008

Codice: 15356	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:**

- a. Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
- b. Hazard Analysis and Critical Control Points
- c. Health Analysis and Care Control Point
- d. Health Alimentary and Critical Points

Codice: 15357	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Il D.Lgs 31/2001 disciplina:**

- a. La qualità delle acque destinate al consumo umano
- b. I requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie
- c. I requisiti tecnici delle palestre
- d. Le caratteristiche di sicurezza dei giocattoli

Codice: 15358	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:**

- a. SEVIF
- b. ECHA
- c. EFSA
- d. ESMA

Codice: 15359	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi dell'art. 2 del Reg (CE) N. 852/2004, per "autorità competente" si intende:**

- a. Autorità Giudiziaria
- b. Autorità per la sicurezza Alimentare
- c. Ispettorato centrale repressione frodi (ICQRF) di uno Stato membro incaricato di garantire il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
- d. L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui allo stesso regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza

## Compito: Compito C

<b>Codice: 15360</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008 e smi, deve essere custodito:

- a. Presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi
- b. Presso la sede legale del consulente dell'azienda
- c. Presso la sede legale dell'azienda e trasmesso all'azienda USL
- d. Nessuna delle precedenti è corretta

<b>Codice: 15361</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Gli agenti biologici, di cui al Titolo X del D.Lgs 81/2008 e smi, sono classificati in:

- a. 5 classi
- b. 3 categorie
- c. 4 gruppi
- d. 10 gruppi

<b>Codice: 15362</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:

- a. Istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nel campo delle proprie competenze
- b. Vigila e controlla gli ambienti di vita e di lavoro e valuta la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali
- c. Vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15363</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:

- a. Categoria I
- b. Categoria II
- c. Categoria III
- d. Serie IV

<b>Codice: 15364</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Nel D.Lgs 81/2008 e smi sono previste sanzioni per il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza:

- a. Sì
- b. No
- c. Sì, ma solo per aziende con oltre 15 lavoratori
- d. Sì, ma solo per il "rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale"

<b>Codice: 15365</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Ai sensi del Reg (UE) n. 528/2012 i prodotti biocidi sono classificati in:

- a. 3 gruppi: acidificanti, preservanti, prodotti per il controllo degli animali nocivi, altro
- b. 4 gruppi: disinfettanti, preservanti, controllo degli animali nocivi, altri biocidi
- c. 5 categorie: disinfettanti, conservanti, prodotti per il controllo degli animali nocivi, larvicidi, repellenti
- d. 2 categorie: igienizzanti e disinfettanti

<b>Codice: 15366</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Il DPCM 23/12/2003 in materia di «tutela della salute dei non fumatori» prevede che i locali per fumatori siano mantenuti in depressione:

- a. Non inferiore a 5 Pa (Pascal) rispetto alle zone circostanti
- b. Non inferiore a 25 gradi centigradi rispetto alle zone circostanti
- c. Non è obbligatorio garantire un ambiente in depressione
- d. Non inferiore a 200 Bar rispetto alle zone circostanti

<b>Codice: 15367</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Quale tra le seguenti norme è specifica in materia di Igiene degli Alimenti di origine Animale:

- a. D.Lgs 152/2006
- b. Reg (CE) n. 1272/2008
- c. D.Lgs 81/2008
- d. Reg (CE) n. 853/2004

<b>Codice: 15368</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Le Aflatossine sono:

- a. Tossine prodotte da batteri
- b. Micotossine prodotte da specie fungine
- c. Sostanze tossiche prodotte da virus
- d. Tutte le precedenti sono corrette

<b>Codice: 15369</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Quale tra le seguenti definizioni NON è riconducibile a un principio HACCP:

- a. Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
- b. Identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili
- c. Definire uno schema a blocchi dove vengono identificate tutte le azioni da mettere in atto per la corretta gestione dei clienti
- d. Stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati

<b>Codice: 15370</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Ai sensi della Delibera di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 327/2004 quale delle seguenti strutture è da considerarsi come Struttura Sanitaria:

- a. Centro diurno per anziani
- b. Poliambulatorio
- c. Comunità familiare per minori
- d. Ostello della gioventù

<b>Codice: 15371</b>	<b>UNIC</b>	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

Il botulismo è una malattia paralizzante causata da una tossina prodotta dal batterio:

- a. Klebsiella botulinicum
- b. Clostridium botulinum
- c. Boletus edulis
- d. Tutte le precedenti sono corrette

## Compito: Compito C

Codice: 15372	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 178/2002 in materia di sicurezza alimentare la "rintracciabilità" di qualsiasi sostanza destinata o atta a far parte di un alimento è disposta:**

- a. In funzione del livello di rischio di contaminazione degli alimenti
- b. Nella fase di produzione e trasformazione
- c. Nella fase di conservazione degli alimenti
- d. In tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Codice: 15373	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**I controlli previsti dagli artt. 7 ed 8 del D.Lgs 31/2001 per la verifica della qualità delle acque destinate al consumo umano vengono distinti in:**

- a. Controlli analitici
- b. Controlli interni e Controlli esterni
- c. Analisi sul campo e analisi di laboratorio
- d. Verifica etichettature acque minerali

Codice: 15374	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Ai sensi del Reg (CE) n. 852/2004 Allegato II, relativamente alla formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti è necessario che gli operatori del settore alimentare assicurino:**

- a. Che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività
- b. Un adeguato percorso formativo in materia d'igiene e sicurezza degli alimenti della durata di almeno 1 anno
- c. Il coinvolgimento di tutti gli addetti nella elaborazione del documento di autocontrollo Haccp dell'Azienda
- d. Che tutti gli addetti siano controllati preventivamente all'assunzione da parte del Medico Igienista dell'Ausl competente per territorio

Codice: 15375	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Il datore di lavoro può svolgere l'incarico di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:**

- a. In aziende artigiane fino a 40 lavoratori
- b. In aziende artigiane e industriali fino a 30 lavoratori
- c. Solo nelle Aziende Ospedaliere
- d. In tutte le tipologie di aziende

Codice: 15376	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Gli spogliatoi, secondo l'allegato IV del D.Lgs 81/2008 e smi, possono essere comuni per entrambi i sessi nelle aziende:**

- a. Fino a 15 dipendenti
- b. Fino a 5 dipendenti
- c. Fino a 100 dipendenti
- d. Fino a 20 dipendenti

Codice: 15377	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**Le attrezzature di lavoro costruite in assenza di disposizioni legislative e regolamentari, devono essere conformi ai requisiti generali di sicurezza dell'allegato V del D.Lgs 81/2008 e smi:**

- a. Sempre
- b. Solo per aziende con più di 10 lavoratori
- c. Solo per le imprese familiari di cui all'art.230-bis Codice civile
- d. Solo per aziende con rischio di incendio elevato

Codice: 15378	UNIC	1,000	0,000	0,000
- Compito C				

**La definizione di "rischio" secondo il D.Lgs 81/2008 e smi è:**

- a. Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni
- b. Probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione
- c. Agente biologico, chimico o fisico in grado di provocare un effetto nocivo alla salute
- d. Azione che agisce concentrata nel tempo e che è idonea per intensità a causare il danno