

PROVA N.1
(Barrare la risposta corretta)

1. Il Reg. CE n. 1169/2011 disciplina:

- a. Etichettatura dei prodotti alimentari
- b. Gestione dei sottoprodotti di origine animale
- c. Rintracciabilità dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti

2. Il Reg. CE n. 882/04 indica tra i metodi e le tecniche di controllo:

- a. Certificazione di prodotto
- b. Certificazione di processo
- c. Audit

3. Qual è la normativa applicabile a tutti i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA):

- a. Il Regolamento CE 178/2002
- b. Il Regolamento CE 1935/2004
- c. Il DM 21/3/1973 e s.m.i.

4. Il D. Lgs. 31/2001 che disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano prevede:

- a. Esclusivamente controlli interni da parte del gestore del servizio idrico
- b. Sia controlli interni da parte del gestore del servizio idrico che esterni da parte dell'Azienda Sanitaria Locale
- c. Sia controlli interni da parte del gestore del servizio idrico che esterni da parte di enti certificatori

5. Il dirigente medico operante nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza è, nei limiti delle proprie attribuzioni:

- a. Ufficiale di polizia giudiziaria
- b. Agente di polizia giudiziaria
- c. Organo di polizia giudiziaria

6. Un Regolamento comunitario:

- a. Non ha valore di legge e pertanto deve essere recepito in ogni Stato membro
- b. Ha valore di legge ed è di immediata applicazione in tutti gli Stati membri
- c. Deve essere recepito attraverso una successiva Direttiva comunitaria

7. In base al Reg. CE n. 1169/2011 non rientra tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti:

- a. Dichiarazione nutrizionale
- b. Sede dello stabilimento di produzione
- c. Termine minimo di conservazione

8. Quale delle seguenti affermazioni relative ai controlli ufficiali ai sensi del Reg. CE n. 882/04 non è veritiera?

- a. I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata
- b. I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti
- c. L'autorità competente non può in nessun caso delegare compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali ad altri organismi di controllo

9. Quale dei seguenti è un parametro microbiologico obbligatorio per la verifica della potabilità dell'acqua destinata al consumo umano?

- a. Enterococchi
- b. Salmonella
- c. Virus epatite A

10. Il Regolamento CE n. 2073/05 prevede la ricerca di istamina:

- a. Nel latte e nei prodotti lattiero-caseari
- b. Nei prodotti della pesca
- c. Nella carne e nei prodotti derivati

11. Il D. Lgs. 31/2001 si applica

- a. Alle acque trattate o non trattate destinate al consumo umano
- b. Alle acque minerali naturali
- c. Alle acque medicinali riconosciute

12. Cos'è la termogenesi indotta dalla dieta?

- a. Quella condizione che incrementa la spesa energetica a riposo
- b. Il differente incremento energetico indotto dai nutrienti
- c. Coincide con la termogenesi obbligatoria legata alla quantità e qualità dei cibi

13. Il fabbisogno energetico (TEE) è determinato da:

- a. Il metabolismo di base
- b. Dalla dieta associata all'attività fisica
- c. Nessuno dei precedenti

14. Quali sono, tra quelli di seguito elencati, i fattori fisiologici che influenzano il fabbisogno calorico?

- a. La gravidanza, l'obesità ed il clima
- b. Il sesso, la superficie corporea e la temperatura ambientale
- c. L'allattamento, il sesso e la superficie corporea

15. L'obbligo della rintracciabilità per i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA) è previsto:

- a. All'art. 18 del Reg. CE 178/02
- b. All'art. 18 del Reg. CE 1935/2004
- c. All'art. 17 del Reg. CE 1935/2004

PROVA N.2
(Barrare la risposta corretta)

1. Ai sensi del Reg. CE n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari si intende per criterio di sicurezza alimentare:

- a. Un criterio che consente di individuare le fasi di processo che potenzialmente sono in grado di elevare un pericolo oltre i limiti consentiti.
- b. Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato
- c. Un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione

2. In accordo al Reg. CE 178/02, la rintracciabilità deve essere sviluppata ed applicata:

- a. Nelle fasi della produzione agricola/zootecnica degli alimenti
- b. Nelle fasi industriali di trattamento e trasformazione
- c. In tutte le fasi dalla produzione primaria alla distribuzione

3. Una Direttiva comunitaria:

- a. Deve essere recepita in ogni Stato membro
- b. E' di immediata applicazione in tutti gli Stati membri
- c. Affinché abbia valore di legge, deve essere accompagnata da un parere della Comunità Europea

4. Il Reg. CE n. 1169/2011 prevede tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti:

- a. La quantità di tutti gli ingredienti
- b. Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- c. La sede dello stabilimento di produzione

5. Che cosa stabilisce il Reg. CE n. 852/2004?

- a. I principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- b. Le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare
- c. Le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

6. Qual è la definizione di "rischio" secondo il Reg. CE n. 178/2002?

- a. Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo
- b. Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute
- c. Gravità delle conseguenze che si verificano al concretizzarsi del pericolo

7. Quale trattamento antibatterico genera una concentrazione residua di disinfettante nella rete idrica?

- a. Ozono
- b. Radiazioni UV tra i 280 e 280 nm
- c. Ipoclorito di sodio

8. Il Regolamento CE n. 1935/2004 si applica:

- a. Ai materiali ed oggetti già in contatto con gli alimenti, o destinati a venire in contatto con gli alimenti
- b. Ai mangimi
- c. Alle acque destinate al consumo umano

9. L'Autorità competente ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, è rappresentata da:

- a. I Servizi Veterinari e Igiene degli Alimenti delle Aziende Unità Sanitarie Locali
- b. Ministero della Salute
- c. Ministero della salute, le Regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze

10. L'irripetibilità di un campione di alimenti ai sensi del D. Lgs. n. 123/93 è tale se sussistono le seguenti condizioni:

- a. Analisi relativa a parametri microbiologici e prodotti deteriorabili
- b. Analisi relativa a parametri chimici e prodotti deteriorabili
- c. Analisi relativa a parametri microbiologici e prodotti non deteriorabili

11. Che cosa stabilisce il Reg. CE n. 178/2002?

- a. I principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- b. Le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- c. Le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

12. Quali, tra le vitamine di seguito elencate sono tutte idrosolubili?

- a. Tocoferolo, riboflavina, cobalamina
- b. Folati, acido ascorbico, niacina
- c. Nessuno dei precedenti

13. Quali, tra le fasce di popolazione sotto indicate, costituiscono il campione per il Sistema di Sorveglianza Sanitaria Nazionale "Okkio alla salute"?

- a. Gli alunni della Scuola Secondaria di primo grado
- b. Gli alunni della quarta classe della scuola primaria
- c. Gli alunni della terza classe della scuola primaria

14. L'obbligo di attuazione e mantenimento di una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP riguarda:

- a. Gli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, successiva alla produzione primaria
- b. Gli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, compresa la produzione primaria
- c. Gli operatori del settore alimentare che svolgono attività di produzione e trasformazione, ad esclusione della distribuzione di alimenti

15. Cosa si intende per alimento "fortificato"?

- a. Un alimento che contiene un integratore
- b. Un alimento addizionato con nutrienti che non alterano il contenuto energetico
- c. Un alimento integrato con nutrienti che cambiano il contenuto energetico

PROVA N.3
(Barrare la risposta corretta)

1. Quale tra i seguenti non è un principio del Sistema HACCP secondo l'art. 5 del Reg CE n. 852/2004?

- a. Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
- b. Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
- c. Definire il team HACCP

2. La normativa italiana consiglia valori di durezza dell'acqua destinata al consumo umano compresi tra:

- a. 10-40°F
- b. 15-50°F
- c. 5-25°F

3. Si può procedere alla sospensione dell'attività di uno stabilimento di produzione alimenti, contestualmente al sopralluogo, ai sensi:

- a. Degli art. 1 L 283/62 e art. 20 DPR 327/80
- b. Dell'art. 54 Reg. CE 882/04
- c. Degli artt. 354 e 355 c.p.p.

4. Il Reg. CE 853/04 prevede che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi:

- a. Devono essere congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore
- b. Devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate
- c. Devono essere congelati a una temperatura di -40°C per almeno 72 ore

5. Nel sistema HACCP le azioni correttive devono essere avviate quando:

- a. E' necessario dimostrare all'organismo di controllo che il sistema HACCP è stato sviluppato
- b. Gli operatori non applicano le procedure operative
- c. E' necessario identificare e rimuovere la causa di una "non conformità"

6. La ricerca di *Enterobacter sakazakii* deve essere effettuata:

- a. Negli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini
- b. In alimenti o formule in polvere per lattanti
- c. In tutti gli alimenti destinati ad una alimentazione particolare

7. Che cosa stabilisce il Reg. CE n. 882/2004?

- a. Le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare
- b. Le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- c. Le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

8. L'analisi del rischio nel campo della sicurezza alimentare viene definita nel Reg. CE 178/02 come:

- a. Principio del sistema HACCP che l'operatore del settore alimentare deve applicare per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili ogni possibile pericolo
- b. Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio
- c. Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio

9. La normativa italiana consiglia come valore di disinfettante residuo (se impiegato) nell'acqua destinata al consumo umano

- a. 0,2 mg/L
- b. 2 mg/L
- c. 0,02 mg/L

10. Il sequestro cautelare sanitario di alimenti in cattivo stato di conservazione:

- a. Deve essere convalidato dall'Autorità giudiziaria
- b. Non richiede convalida
- c. Deve essere convalidato dall'Autorità sanitaria (Sindaco)

11. Tutti i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA) devono rispettare i principi generali riportati:

- a. All'art. 3 del Reg. CE 1935/2004
- b. All'art. 3 del Reg. CE 178/2002
- c. All'art. 3 del Reg. CE 2023/2006

12. Qual è la definizione di "pericolo" secondo il Reg. CE n. 178/2002?

- a. Lesione fisica o danno alla salute conseguente all'ingestione di un alimento
- b. Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute
- c. Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore contenuto in un alimento o mangime avente la potenzialità di causare danni

13. Che cosa indica l'acronimo RASFF:

- a. Il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi
- b. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare
- c. Il Sistema Informativo veterinario per la raccolta delle informazioni riguardanti la tracciabilità degli animali e dei prodotti di origine animale

14. Cosa esprimono i LARN?

- a. La razione dietetica giornaliera per i singoli nutrienti, su popolazione generale;
- b. Il "range" di sicurezza per gli alimenti, su popolazione generale;
- c. Il fabbisogno calorico giornaliero, su popolazione generale.

15. In quanti "Programmi" o "Setting" è articolato il Piano Regionale per la Prevenzione della regione Emilia - Romagna?

- a. In 10 setting;
- b. In 6 Setting;
- c. In 15 Setting.