

AUGATO D

Conc. Tecnico della Prev. AVEN 18/05/2022 - Scritto  
Compito A

1. In quale dei seguenti Regolamenti Comunitari è definita la rintracciabilità degli alimenti:
  - a. Reg. (CE) 178/2002
  - b. Reg (CE) 1907/2006
  - c. D.lgs 31/2001
  - d. Reg (CE) 1333/2008
2. 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
3. Nel D.Lgs 81/2008 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"
4. I biocidi sono prodotti efficaci contro organismi nocivi allo scopo di:
  - a. Disintegrarli, renderli inattivati, impedirne l'azione attraverso la produzione di sostanze simbiotici
  - b. Eliminarli e renderli innocui in maniera definitiva solo con l'azione fisica o meccanica
  - c. Distruggerli, eliminarli, renderli innocui, impedirne l'azione, esercitarne un altro effetto di controllo con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica
  - d. Tutte le precedenti sono corrette
5. Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:
  - a. Vigila e controlla i prodotti cosmetici
  - b. Vigila e controlla la rispondenza delle strutture e degli ambienti in relazione alle attività ad esse connesse
  - c. Vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti
  - d. Tutte le precedenti sono corrette
6. Ai sensi dell'art 55 del c.p.p. la polizia giudiziaria deve, anche di propria iniziativa:
  - a. Adottare provvedimenti esclusivamente di natura amministrativa atti a verificare che le norme siano state interpretate nella giusta maniera
  - b. Prendere notizia dei reati, impedire che vengano portati a conseguenze ulteriori, ricercarne gli autori, compiere gli atti necessari per assicurare le fonti di prova e raccogliere quant'altro possa servire per l'applicazione della legge penale
  - c. Delegare ogni funzione di accertamento dei reati agli ausiliari di polizia giudiziaria appositamente individuati
  - d. Nessuna delle precedenti è corretta
7. Quale norma stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli OSA devono rispettare:
  - a. DPR 151/2011
  - b. Reg (CE) 178/2002
  - c. Reg (CE) 2073/2005
  - d. Reg (UE) 679/2016
8. Il Clostridium botulinum è un:
  - a. Virus
  - b. Fungo ascomicete
  - c. Batterio gram positivo
  - d. Colorante per tatuaggi
9. L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:
  - a. Categoria I
  - b. Categoria II
  - c. Categoria III
  - d. Serie IV
10. I controlli ufficiali in ambito alimentare sono eseguiti:
  - a. Sempre con il preavviso
  - b. Di concerto con Il Comune competente per territorio
  - c. Sempre senza preavviso tranne nel caso in cui tale preavviso è necessario e debitamente giustificato
  - d. Solo in caso di audit
11. Relativamente ad un prodotto fitosanitario cosa si intende per Intervallo di Sicurezza o Tempo di Carenza:
  - a. è il tempo che intercorre tra un trattamento fitosanitario e l'altro in campo agricolo
  - b. È il numero di giorni che devono trascorrere tra la data in cui è stato effettuato il trattamento e la raccolta o, per le derrate immagazzinate, tra il trattamento post-raccolta e la loro commercializzazione
  - c. e' il tempo di sicurezza per poter effettuare le attività di potatura in campo
  - d. L'Intervallo di sicurezza e tempo di carenza sono due concetti diversi
12. Secondo la ACGIH, la definizione di TLV-TWA (Treshold Limit Value - Time Weighted Average) 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
13. Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008, 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 nel caso in cui i lavoratori siano soggetti a visite mediche
  - d. Nessuna delle precedenti è corretta
14. Gli spogliatoi, secondo l'allegato IV del D.Lgs 81/2008, possono essere comuni per entrambi i sessi nelle aziende:
  - a. Fino a 30 dipendenti
  - b. Fino a 5 dipendenti
  - c. Fino a 100 dipendenti
  - d. Fino a 50 dipendenti
15. 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 81/2008
  - d. D.Lgs 193/2008
16. Il controllo delle acque destinate al consumo umano è disciplinato da quale normativa:
  - a. D.Lgs 31/2001
  - b. DM 14 Giugno 2017
  - c. D.Lgs 2 Febbraio 2002 n.27
  - d. tutte le precedenti sono corrette

Applicare qui  
il Codice a Barre  
coprendo questa scritta



Handwritten signatures and initials.

Conc. Tecnico della Prev. AVEN 18/05/2022 - Scritto  
Compito A

17. Ai sensi del DM 05/07/1975 come deve essere garantita l'aerazione in una stanza adibita a bagno in una abitazione civile:
- Attraverso l'apertura all'esterno per il ricambio dell'aria o dotata di impianto di aspirazione meccanica
  - Per il risparmio energetico l'aerazione è garantita con un sistema a ricircolo parziale dell'aria
  - Non è obbligatorio garantire un ricambio dell'aria
  - L'importante è garantire l'illuminazione con luce artificiale
18. Al fine di garantire un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare e un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente, che cosa si intende per PNAA:
- Piano Nazionale Alimentazione Animale
  - Piano Nazionale Additivi Alimentari
  - Programma Nazionale Assistenza Animale
  - Nessuna delle precedenti
19. Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Agenzia Europea per la Sicurezza Chimica:
- EFSA
  - ECHA
  - ACT
  - ESMA
20. Ai sensi del D.Lgs 27/21 cosa si intende per unità campionaria:
- Parte del campione globale dopo la riduzione
  - unità elementare del campione destinata all'analisi
  - insieme delle aliquote da destinare al laboratorio
  - Nessuna delle precedenti
21. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:
- Elenco ingredienti
  - I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
  - Elenco degli allergeni
  - La quantità netta dell'alimento
22. Ai sensi del D.Lgs 81/2008, quali delle seguenti sono da considerarsi patologie da sovraccarico biomeccanico:
- Patologie delle strutture osteoarticolari
  - Patologie muscolotendinee
  - Patologie nervovascolari
  - Tutte le precedenti sono corrette
23. Relativamente al campionamento degli alimenti cosa definisce l'art. 7 del D.Lvo 27/21:
- Controperizia
  - Revisione d'analisi
  - Sequestro
  - Blocco sanitario
24. La definizione di rischio secondo il D.Lgs 81/2008 è:
- Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni
  - 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
  - Agente biologico, chimico o fisico in grado di provocare un effetto nocivo alla salute
  - Azione che agisce concentrata nel tempo e che è idonea per intensità a causare il danno
25. Le AFLATOSSINE sono:
- Tossine prodotte da batteri
  - Micotossine prodotte da specie fungine
  - Sostanze tossiche prodotte da virus
  - Tutte le precedenti sono corrette
26. Ai sensi del Reg (CE) N. 852/2004 - Allegato II - relativo ai requisiti delle strutture destinate agli alimenti viene stabilito che:
- I locali per la preparazione degli alimenti devono avere un'altezza utile di almeno almeno 4,50 mt
  - Le strutture destinate agli alimenti devono essere sottoposte a manutenzione periodica con cadenza semestrale
  - Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
  - I prodotti per la pulizia possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti
27. Ai sensi della L.R. Emilia Romagna n.22/2019, per quali delle seguenti Strutture Sanitarie è necessario il rilascio di apposita autorizzazione all'esercizio dell'attività da parte del comune competente per territorio:
- Ambulatorio chirurgico
  - Affittacamere
  - Comunità alloggio per anziani
  - Polisportiva
28. 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, va aggiornata:
- Ogni anno
  - Ogni 5 anni
  - Non è previsto un tempo specifico entro cui va effettuato l'aggiornamento
  - Ogni 10 anni
29. In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:
- Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
  - Health Alimentary and Critical Points
  - Health Analysis and Care Control Point
  - Hazard Analysis and Critical Control Points
30. Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 i prodotti cosmetici sono messi a disposizione sul mercato solamente se il recipiente e l'imballaggio dei prodotti cosmetici recano le seguenti indicazioni, in caratteri indelebili, facilmente leggibili e visibili:
- Il numero del lotto di fabbricazione o il riferimento che permetta di identificare il prodotto cosmetico
  - La funzione del prodotto cosmetico, salvo se risulta dalla sua presentazione
  - L'elenco degli ingredienti
  - Tutte le precedenti sono corrette

1. Ai sensi del D.lgs 81/08 è un obbligo non delegabile del datore di lavoro:
  - a. Nominare il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria nei casi previsti dalla legge
  - b. Fornire i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale ai lavoratori
  - c. Adottare le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi ed evacuazione dei luoghi di lavoro
  - d. Effettuare attività di valutazione di tutti i rischi lavorativi
2. 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
3. Il DPCM 23/12/2003 in materia di «tutela della salute dei non fumatori» prevede che:
  - a. E' possibile riciclare aria proveniente dal locale fumatori previa miscelazione con ossigeno puro
  - b. L'aria proveniente dai locali per fumatori e' riciclabile previo trattamento con idonei impianti
  - c. E' possibile riciclare al massimo un 30% dell'aria proveniente dai locali per fumatori previo adeguato trattamento con idonei impianti
  - d. L'aria proveniente dai locali per fumatori non e' riciclabile, ma deve essere espulsa all'esterno attraverso idonei impianti e funzionali aperture
4. In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:
  - a. Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
  - b. Health Alimentary and Critical Points
  - c. Health Analysis and Care Control Point
  - d. Hazard Analysis and Critical Control Points
5. Ai sensi dell'art. 42 del Codice Penale nessuno può essere punito per un'azione od omissione preveduta dalla legge come reato:
  - a. Se non l'ha commessa con coscienza e volontà
  - b. Se l'ha commessa solo di concerto con altre persone
  - c. Quando il violatore della norma è inconsapevole del reato espletato
  - d. Quando per la violazione della norma è prevista una sanzione amministrativa
6. Nel D.Lgs 81/2008 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"
7. La definizione di rischio secondo il D.Lgs 81/2008 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
8. Il Clostridium botulinum è un:
  - a. Virus
  - b. Fungo ascomicete
  - c. Batterio gram positivo
  - d. Colorante per tatuaggi
9. In quale dei seguenti Regolamenti Comunitari è definita la rintracciabilità degli alimenti:
  - a. Reg. (CE) 178/2002
  - b. Reg (CE) 1907/2006
  - c. D.lgs 31/2001
  - d. Reg (CE) 1333/2008
10. Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:
  - a. Vigila e controlla i prodotti cosmetici
  - b. Vigila e controlla la rispondenza delle strutture e degli ambienti in relazione alle attività ad esse connesse
  - c. Vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti
  - d. Tutte le precedenti sono corrette
11. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:
  - a. Elenco ingredienti
  - b. I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
  - c. Elenco degli allergeni
  - d. La quantità netta dell'alimento
12. Gli spogliatoi, secondo l'allegato IV del D.Lgs 81/2008, possono essere comuni per entrambi i sessi nelle aziende:
  - a. Fino a 30 dipendenti
  - b. Fino a 5 dipendenti
  - c. Fino a 100 dipendenti
  - d. Fino a 50 dipendenti
13. Quale norma stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli OSA devono rispettare:
  - a. DPR 151/2011
  - b. Reg (CE) 178/2002
  - c. Reg (CE) 2073/2005
  - d. Reg (UE) 679/2016
14. 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 81/2008
  - d. D.Lgs 193/2008
15. I controlli ufficiali in ambito alimentare sono eseguiti:
  - a. Sempre con il preavviso
  - b. Di concerto con Il Comune competente per territorio
  - c. Sempre senza preavviso tranne nel caso in cui tale preavviso è necessario e debitamente giustificato
  - d. Solo in caso di audit
16. Ai sensi della L.R. Emilia Romagna n.22/2019, 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. Comunità alloggio per anziani
  - d. Polisportiva

Applicare qui  
il Codice a Barre  
coprendo questa scritta



C 3 6 7 1 2 0 8

17. Secondo la ACGIH, la definizione di TLV-TWA (Treshold Limit Value - Time Weighted Average) è:
- 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
  - Concentrazione che non deve essere mai superata in qualsiasi momento dell'attività lavorativa
  - Concentrazione massima alla quale si ritiene che i lavoratori possano essere esposti per brevi periodi di tempo
  - Limite della concentrazione del relativo agente, di un suo metabolita, o di un indicatore di effetto, nell'appropriato mezzo biologico
18. Ai sensi del Reg (CE) N. 852/2004 - Allegato II - relativo ai requisiti delle strutture destinate agli alimenti viene stabilito che:
- I locali per la preparazione degli alimenti devono avere un'altezza utile di almeno 4,50 mt
  - Le strutture destinate agli alimenti devono essere sottoposte a manutenzione periodica con cadenza semestrale
  - Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
  - I prodotti per la pulizia possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti
19. I biocidi sono prodotti efficaci contro organismi nocivi allo scopo di:
- Disintegrarli, renderli inattivati, impedire l'azione attraverso la produzione di sostanze simbionti
  - Eliminarli e renderli innocui in maniera definitiva solo con l'azione fisica o meccanica
  - Distruggerli, eliminarli, renderli innocui, impedirne l'azione, esercitare un altro effetto di controllo con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica
  - Tutte le precedenti sono corrette
20. Ai sensi del DM 05/07/1975 come deve essere garantita l'aerazione in una stanza adibita a bagno in una abitazione civile:
- Attraverso l'apertura all'esterno per il ricambio dell'aria o dotata di impianto di aspirazione meccanica
  - Per il risparmio energetico l'aerazione è garantita con un sistema a ricircolo parziale dell'aria
  - Non è obbligatorio garantire un ricambio dell'aria
  - L'importante è garantire l'illuminazione con luce artificiale
21. Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008, 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 nel caso in cui i lavoratori siano soggetti a visite mediche
  - Nessuna delle precedenti è corretta
22. Al fine di garantire un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare e un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente, che cosa si intende per PNAA:
- Piano Nazionale Alimentazione Animale
  - Piano Nazionale Additivi Alimentari
  - Programma Nazionale Assistenza Animale
  - Nessuna delle precedenti
23. Ai sensi dell'art 55 del c.p.p. la polizia giudiziaria deve, anche di propria iniziativa:
- Adottare provvedimenti esclusivamente di natura amministrativa atti a verificare che le norme siano state interpretate nella giusta maniera
  - Prendere notizia dei reati, impedire che vengano portati a conseguenze ulteriori, ricercarne gli autori, compiere gli atti necessari per assicurare le fonti di prova e raccogliere quant'altro possa servire per l'applicazione della legge penale
  - Delegare ogni funzione di accertamento dei reati agli ausiliari di polizia giudiziaria appositamente individuati
  - Nessuna delle precedenti è corretta
24. L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:
- Categoria I
  - Categoria II
  - Categoria III
  - Serie IV
25. Relativamente al campionamento degli alimenti cosa definisce l'art. 7 del D.Lvo 27/21:
- Controperizia
  - Revisione d'analisi
  - Sequestro
  - Blocco sanitario
26. Ai sensi del D.M 14 Giugno 2017 la frequenza minima di campionamento per il controllo di conformità di un acquedotto da che cosa dipende:
- Estensione della rete acquedottistica
  - Numero di pozzi di captazione idrica di un acquedotto
  - Volume d'acqua distribuito o prodotto ogni giorno in una zona di approvvigionamento
  - Complessità degli impianti di potabilizzazione presenti in un acquedotto
27. Ai sensi del D.Lgs 81/2008, quali delle seguenti sono da considerarsi patologie da sovraccarico biomeccanico:
- Patologie delle strutture osteoarticolari
  - Patologie muscolotendinee
  - Patologie nervovascolari
  - Tutte le precedenti sono corrette
28. Il controllo delle acque destinate al consumo umano è disciplinato da quale normativa:
- D.Lgs 31/2001
  - DM 14 Giugno 2017
  - D.Lgs 2 Febbraio 2002 n.27
  - tutte le precedenti sono corrette
29. Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Agenzia Europea per la Sicurezza Chimica:
- EFSA
  - ECHA
  - ACT
  - ESMA
30. Nella valutazione di un referto analitico di un campione di alimento per la determinazione di fitosanitari, cosa intendiamo per L.M.R.:
- Limite Massimo di Residuo
  - Limite di Modalità di Raccolta
  - Livello Medio Ragionevole
  - Limite Minimo del Raccolto

1. 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
2. Ai sensi della L.R. Emilia Romagna n.22/2019, 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. Comunità alloggio per anziani
  - d. Polisportiva
3. Il controllo delle acque destinate al consumo umano è disciplinato da quale normativa:
  - a. D.Lgs 31/2001
  - b. DM 14 Giugno 2017
  - c. D.Lgs 2 Febbraio 2002 n.27
  - d. tutte le precedenti sono corrette
4. Ai sensi del D.Lgs 27/2021 in caso di accertata NON conformità sul prodotto durante un controllo, quali sono le possibili misure intraprese dall'organo di controllo:
  - a. Sequestro amministrativo
  - b. Sequestro penale
  - c. Blocco ufficiale
  - d. Tutte le precedenti sono corrette
5. Ai sensi del Reg (CE) N. 852/2004 - Allegato II - relativo ai requisiti delle strutture destinate agli alimenti viene stabilito che:
  - a. I locali per la preparazione degli alimenti devono avere un'altezza utile di almeno almeno 4,50 mt
  - b. Le strutture destinate agli alimenti devono essere sottoposte a manutenzione periodica con cadenza semestrale
  - c. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
  - d. I prodotti per la pulizia possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti
6. Nella verifica dell'etichettatura di un alimento quali tra le seguenti indicazioni NON è obbligatorio riportare:
  - a. Elenco ingredienti
  - b. I possibili utilizzi gastronomici dell'alimento
  - c. Elenco degli allergeni
  - d. La quantità netta dell'alimento
7. Nel D.Lgs. 81/08 per agente biologico del gruppo 1 si intende:
  - a. Un agente che può causare malattie in soggetti umani e costituire un rischio per i lavoratori
  - b. Un agente che presenta poche probabilità di causare malattie in soggetti umani
  - c. Un agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio pericolo per i lavoratori
  - d. Nessuna delle precedenti è corretta
8. Ai sensi dell'art 55 del c.p.p. la polizia giudiziaria deve, anche di propria iniziativa:
  - a. Adottare provvedimenti esclusivamente di natura amministrativa atti a verificare che le norme siano state interpretate nella giusta maniera
  - b. Prendere notizia dei reati, impedire che vengano portati a conseguenze ulteriori, ricercarne gli autori, compiere gli atti necessari per assicurare le fonti di prova e raccogliere quant'altro possa servire per l'applicazione della legge penale
  - c. Delegare ogni funzione di accertamento dei reati agli ausiliari di polizia giudiziaria appositamente individuati
  - d. Nessuna delle precedenti è corretta
9. Relativamente al campionamento degli alimenti cosa definisce l'art. 7 del D.Lvo 27/21:
  - a. Controperizia
  - b. Revisione d'analisi
  - c. Sequestro
  - d. Blocco sanitario
10. Secondo la ACGIH, la definizione di TLV-TWA (Treshold Limit Value - Time Weighted Average) 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
11. La definizione di rischio secondo il D.Lgs 81/2008 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
12. Ai sensi del DM 58/1997, nell'ambito dell'esercizio della professione, il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:
  - a. Vigila e controlla i prodotti cosmetici
  - b. Vigila e controlla la rispondenza delle strutture e degli ambienti in relazione alle attività ad esse connesse
  - c. Vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti
  - d. Tutte le precedenti sono corrette
13. Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Agenzia Europea per la Sicurezza Chimica:
  - a. EFSA
  - b. ECHA
  - c. ACT
  - d. ESMA
14. 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 81/2008
  - d. D.Lgs 193/2008
15. In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:
  - a. Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
  - b. Health Alimentary and Critical Points
  - c. Health Analysis and Care Control Point
  - d. Hazard Analysis and Critical Control Points
16. Al fine di garantire un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare e un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente, che cosa si intende per PNAAs:
  - a. Piano Nazionale Alimentazione Animale
  - b. Piano Nazionale Additivi Alimentari
  - c. Programma Nazionale Assistenza Animale
  - d. Nessuna delle precedenti

Applicare qui  
il Codice a Barre  
coprendo questa scritta



Handwritten signature and initials, including the name "Rosa" and a large flourish.

17. In quale dei seguenti Regolamenti Comunitari è definita la rintracciabilità degli alimenti:
- Reg. (CE) 178/2002
  - Reg (CE) 1907/2006
  - D.lgs 31/2001
  - Reg (CE) 1333/2008
18. Ai sensi del DM 05/07/1975 come deve essere garantita l'aerazione in una stanza adibita a bagno in una abitazione civile:
- Attraverso l'apertura all'esterno per il ricambio dell'aria o dotata di impianto di aspirazione meccanica
  - Per il risparmio energetico l'aerazione è garantita con un sistema a ricircolo parziale dell'aria
  - Non è obbligatorio garantire un ricambio dell'aria
  - L'importante è garantire l'illuminazione con luce artificiale
19. Nel D.Lgs 81/2008 sono previste sanzioni per il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza:
- Si
  - No
  - Si, ma solo per aziende con oltre 15 lavoratori
  - Si, ma solo per il "rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale"
20. Quale norma stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli OSA devono rispettare:
- DPR 151/2011
  - Reg (CE) 178/2002
  - Reg (CE) 2073/2005
  - Reg (UE) 679/2016
21. I biocidi sono prodotti efficaci contro organismi nocivi allo scopo di:
- Disintegrarli, renderli inattivati, impedirne l'azione attraverso la produzione di sostanze simbionti
  - Eliminarli e renderli innocui in maniera definitiva solo con l'azione fisica o meccanica
  - Distruggerli, eliminarli, renderli innocui, impedirne l'azione, esercitarne un altro effetto di controllo con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica
  - Tutte le precedenti sono corrette
22. Ai sensi del D.Lgs 81/2008, quali delle seguenti sono da considerarsi patologie da sovraccarico biomeccanico:
- Patologie delle strutture osteoarticolari
  - Patologie muscolotendinee
  - Patologie nervovascolari
  - Tutte le precedenti sono corrette
23. L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:
- Categoria I
  - Categoria II
  - Categoria III
  - Serie IV
24. Gli spogliatoi, secondo l'allegato IV del D.Lgs 81/2008, possono essere comuni per entrambi i sessi nelle aziende:
- Fino a 30 dipendenti
  - Fino a 5 dipendenti
  - Fino a 100 dipendenti
  - Fino a 50 dipendenti
25. Il *Clostridium botulinum* è un:
- Virus
  - Fungo ascomicete
  - Batterio gram positivo
  - Colorante per tatuaggi
26. Qual è la corretta definizione di mangime riportata nel Reg (CE) 178/2002 art.3 punto 4:
- I cereali destinati alla nutrizione per via orale degli animali
  - Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato alla nutrizione per via orale degli animali
  - Le materie prime destinate alla nutrizione per via orale degli animali
  - Il cibo destinato al Pet Food
27. Il "documento di valutazione dei rischi", previsto dal D.Lgs 81/2008, 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 nel caso in cui i lavoratori siano soggetti a visite mediche
  - Nessuna delle precedenti è corretta
28. Ai sensi del Reg (CE) 178/2002 in materia di "rintracciabilità" a chi è attribuito l'obbligo di disporre di sistemi e procedure per l'individuazione dei fornitori:
- All'Autorità Comunale in cui è presente l'attività
  - Ai Network che pubblicizzano il prodotto
  - All' Azienda Unità Sanitaria Locale
  - Agli Operatori del Settore alimentare e dei mangimi
29. I controlli ufficiali in ambito alimentare sono eseguiti:
- Sempre con il preavviso
  - Di concerto con il Comune competente per territorio
  - Sempre senza preavviso tranne nel caso in cui tale preavviso è necessario e debitamente giustificato
  - Solo in casi di audit
30. I valori di parametro definiti nell'Allegato I del D.Lgs 31/01 per le acque destinate al consumo umano in distribuzione attraverso un acquedotto, in quali punti devono essere rispettati:
- Nel punto di consegna ovvero in un punto prossimo della rete di distribuzione rappresentativo e nel punto in cui le acque fuoriescono dai rubinetti utilizzati per il consumo umano
  - Solo nel punto di captazione
  - In ingresso all'impianto di trattamento
  - Tutte le precedenti sono corrette