

1. 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
2. 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
3. L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:
  - a. Categoria I
  - b. Categoria II
  - c. Categoria III
  - d. Serie IV
4. 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
5. 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
6. 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
7. 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
8. 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»
9. 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
10. Quali tra le seguenti normative disciplinano la "Tutela della salute dei non fumatori":
  - a. Reg (CE) n. 852/2004
  - b. L. 1/1990
  - c. D.Lgs 152/1996 e DPCM 142/2014
  - d. L. 3/2003 e DPCM 23/12/2003
11. 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
12. 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
13. 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
14. Ai sensi del Reg (CE) n. 852/2004 Allegato II, al fine di garantire la tutela dagli infestanti l'operatore del settore alimentare deve:
  - a. Fare interventi di disinfestazione con cadenza mensile
  - b. Predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti
  - c. Fare interventi di derattizzazione periodici
  - d. Attenersi alle indicazioni del Bollettino Regionale di Difesa Integrata
15. Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:
  - a. SEVIF
  - b. ECHA
  - c. EFSA
  - d. ESMA
16. 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
17. 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:
  - a. Il lavoratore
  - b. Il datore di lavoro delegato
  - c. Il dirigente
  - d. Il preposto



- 18. Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 cosa si intende per "Prodotto cosmetico":**
- Una sostanza o miscela destinata ad essere ingerita, inalata, iniettata o impiantata nel corpo
  - 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
  - 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
  - Un prodotto che consente di migliorare la propria immagine
- 19. 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
- 20. Il Clostridium botulinum è un:**
- Batterio gram positivo
  - Un fungo ascomicete
  - Un virus
  - Colorante per tatuaggi
- 21. 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
- 22. La definizione di "rischio" secondo il D.Lgs 81/2008 e smi 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
- 23. 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
- 24. 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:**
- L'esposizione al rumore supera i valori inferiori di azione
  - L'esposizione al rumore è pari ai valori inferiori di azione
  - L'esposizione al rumore è pari o al di sopra dei valori superiori di azione
  - A discrezione del datore di lavoro
- 25. Quale tra le seguenti norme NON è riferibile alla tutela della sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari:**
- Reg (CE) 852/2004
  - Reg (CE) 178/2002
  - D.Lgs 193/2007
  - D.Lgs 81/2008
- 26. 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
- 27. Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 in materia di prodotti cosmetici cosa si intende per «filtri UV» :**
- 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)
  - Sostanze cosmetiche che sviluppano radiazioni UV utilizzate a scopo terapeutico nella cura di lesioni della pelle
  - Sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente a proteggere la pelle da determinate radiazioni UV attraverso l'assorbimento, la riflessione o la diffusione delle radiazioni UV
  - Prodotti cosmetici che permettono di migliorare l'aspetto estetico delle persone
- 28. 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
- 29. Ai sensi del Regio Decreto n.1265/1934 e DM 05/09/1994 le industrie insalubri sono classificate in:**
- Prima, seconda, terza classe
  - Prima classe e seconda classe
  - Prima, seconda, terza e quarta categoria
  - Primo e secondo grado
- 30. In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:**
- Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
  - Hazard Analysis and Critical Control Points
  - Health Analysis and Care Control Point
  - Health Alimentary and Critical Points

1. **L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:**
  - a. Categoria I
  - b. Categoria II
  - c. Categoria III
  - d. Serie IV
2. **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
3. **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
4. **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
5. **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
6. **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
7. **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
8. **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
9. **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»
10. **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
11. **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
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. 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
13. **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
14. **I prodotti fitosanitari sono agenti chimici pericolosi:**
  - a. Sì, solo se classificati cancerogeni, mutageni, tossici per la riproduzione
  - b. Sì
  - c. No
  - d. Sì solo se utilizzati in quantità superiori a 1 litro
15. **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



Concorso Tecnici della Prev. Parma - Scritto 27/09/2019  
Compito B

16. Quale tra le seguenti norme NON è riferibile alla tutela della sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari:
- Reg (CE) 852/2004
  - Reg (CE) 178/2002
  - D.Lgs 193/2007
  - D.Lgs 81/2008
17. 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:
- Cantieri di entità inferiore a 200 uomini-giorno con presenza di una sola impresa esecutrice
  - Cantieri di entità superiore a 400 uomini-giorno con presenza di una sola impresa esecutrice
  - Cantieri con presenza di più imprese esecutrici anche non contemporanee
  - Tutte le precedenti sono corrette
18. Ai sensi del Reg (UE) n. 528/2012 qual è la corretta definizione di "Biocida":
- Qualsiasi prodotto capace di controllare e/o distruggere organismi viventi
  - 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
  - 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
  - Qualsiasi prodotto utilizzato per detergere le superfici di lavoro
19. 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
20. 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:
- Decrescente di peso
  - Crescente di peso
  - Indifferentemente dal peso
  - In ordine alfabetico
21. Ai sensi del DM 05/07/1975 in una abitazione civile almeno una stanza adibita a bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici:
- E' necessario che i sanitari installati siano tutti della stessa ditta produttrice al fine di garantire un'agevole manutenzione
  - Vaso, lavabo, vasca da bagno o doccia
  - Vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo
  - E' indifferente quale tipo di sanitario installare
22. Ai sensi del D.Lgs 81/2008 e smi, il "servizio di prevenzione e protezione dai rischi" è:
- L'insieme delle tecnologie finalizzate all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali
  - Il complesso dei soggetti istituzionali che concorrono alla valutazione dei rischi
  - Insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori
  - Il sistema dei mezzi aziendali orientati alla cultura della prevenzione in materia di igiene alimentare
23. Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:
- SEVIF
  - ECHA
  - EFSA
  - ESMA
24. Quali tra le seguenti condizioni ambientali è necessaria per lo sviluppo di Clostridium botulinum e la conseguente produzione di tossine:
- Assenza di funghi
  - Presenza di coloranti alimentari
  - Assenza di aria (condizione di anaerobiosi)
  - Presenza di luce artificiale
25. Quali delle seguenti norme sono riferibili alla tutela della sicurezza e igiene dei prodotti alimentari:
- D.Lgs 81/2008; D.Lgs 758/94
  - Reg (CE) 1907/2006; Reg (CE) 1272/2008
  - Reg (UE) 625/2017; Reg (CE) 178/2002
  - D.Lgs 152/2006; D.Lgs 230/2017
26. In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:
- Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
  - Hazard Analysis and Critical Control Points
  - Health Analysis and Care Control Point
  - Health Alimentary and Critical Points
27. Quale delle seguenti definizioni riferite alle Aflatossine è corretta:
- Sono sostanze tossiche prodotte solo sinteticamente in laboratorio
  - Sono micotossine prodotte da specie fungine soprattutto in zone caratterizzate da clima caldo e umido
  - Sono sostanze tossiche prodotte da virus
  - Sono degli animali invertebrati
28. 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:
- Ambulatorio chirurgico
  - Affittacamere
  - Centro ricreativo
  - Tutte le precedenti sono corrette
29. La responsabilità degli Enti per gli illeciti amministrativi dipendenti da reato è disciplinata da:
- D.Lgs 81/2008
  - D.Lgs 231/2001
  - DM 58/1997
  - L. 833/1978
30. 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:
- Ogni anno
  - Ogni 5 anni
  - Non è previsto un tempo specifico entro cui va effettuato l'aggiornamento
  - Ogni 3 anni

1. **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
2. **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
3. **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
4. **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
5. **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"
6. **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»
7. **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
8. **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
9. **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
10. **Quale dei seguenti acronimi corrisponde all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:**
  - a. SEVIF
  - b. ECHA
  - c. EFSA
  - d. ESMA
11. **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
12. **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
13. **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
14. **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
15. **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
16. **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

Applicare qui  
il Codice a Barre  
coprendo questa scritta



17. 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:
- Sempre
  - Solo per aziende con più di 10 lavoratori
  - Solo per le imprese familiari di cui all'art.230-bis Codice civile
  - Solo per aziende con rischio di incendio elevato
18. 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
19. Quale tra le seguenti definizioni NON è riconducibile a un principio HACCP:
- Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
  - 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
  - Definire uno schema a blocchi dove vengono identificate tutte le azioni da mettere in atto per la corretta gestione dei clienti
  - 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
20. 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:
- Controlli analitici
  - Controlli interni e Controlli esterni
  - Analisi sul campo e analisi di laboratorio
  - Verifica etichettature acque minerali
21. Le Aflatossine sono:
- Tossine prodotte da batteri
  - Micotossine prodotte da specie fungine
  - Sostanze tossiche prodotte da virus
  - Tutte le precedenti sono corrette
22. Gli spogliatoi, secondo l'allegato IV del D.Lgs 81/2008 e smi, possono essere comuni per entrambi i sessi nelle aziende:
- Fino a 15 dipendenti
  - Fino a 5 dipendenti
  - Fino a 100 dipendenti
  - Fino a 20 dipendenti
23. L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:
- Categoria I
  - Categoria II
  - Categoria III
  - Serie IV
24. 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
25. Quali obblighi del datore di lavoro, in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, NON sono delegabili:
- Valutare tutti i rischi, elaborare il documento e designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione
  - Adempiere agli obblighi di formazione dei lavoratori
  - Designare il medico competente e adottare le misure necessarie per la prevenzione incendi
  - Fornire ai lavoratori i necessari e idonei DPI
26. 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:
- 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
  - Un adeguato percorso formativo in materia d'igiene e sicurezza degli alimenti della durata di almeno 1 anno
  - Il coinvolgimento di tutti gli addetti nella elaborazione del documento di autocontrollo Haccp dell'Azienda
  - Che tutti gli addetti siano controllati preventivamente all'assunzione da parte del Medico Igienista dell'Ausl competente per territorio
27. In materia di igiene dei prodotti alimentari l'acronimo HACCP significa:
- Analisi di tutti i Punti a Rischio Chimico
  - Hazard Analysis and Critical Control Points
  - Health Analysis and Care Control Point
  - Health Alimentary and Critical Points
28. Il D.Lgs 31/2001 disciplina:
- La qualità delle acque destinate al consumo umano
  - I requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie
  - I requisiti tecnici delle palestre
  - Le caratteristiche di sicurezza dei giocattoli
29. Ai sensi del DM 05/07/1975 in una abitazione civile almeno una stanza adibita a bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici:
- E' necessario che i sanitari installati siano tutti della stessa ditta produttrice al fine di garantire un'agevole manutenzione
  - Vaso, lavabo, vasca da bagno o doccia
  - Vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo
  - E' indifferente quale tipo di sanitario installare
30. 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:
- In funzione del livello di rischio di contaminazione degli alimenti
  - Nella fase di produzione e trasformazione
  - Nella fase di conservazione degli alimenti
  - In tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione